NUMÉRO ANNIVERSAIRE

Marmiton

LE MAGAZINE DE Marmiton.org

SPÉCIAL 10 ANS
TOUTES VOS MEILLEURES RECETTES

Dossier tendances

- Rétrospective gourmande : une décennie d'innovations
- La cuisine de demain

Exclusif

10 plats cultes d'internautes sublimés par nos grands chefs

Fêtes d'exception

Un réveillon de rêve 100 % saveurs

140 RECETTES

M 03063 - 1 H - F: 3,90 € - RD

N°1 - DEC 2010/JAN 2011

SUISSE 7,40 FS • BELGIQUE 4,40 €

MON LIVRE GOURMAND

Créez **votre propre livre de cuisine** et offrez-le pour Noël !

Les fêtes de fin d'année approchent, l'occasion pour tous de se retrouver autour d'une belle table et de déguster vos bons petits plats.

Pour éviter qu'elles ne se perdent, immortalisez simplement et rapidement vos recettes dans un vrai livre à offrir à vos proches. Vous pourrez les illustrer avec vos propres photos, mais aussi avec les sublimes images mises à votre disposition sur **www.monlivregourmand.fr**

à partir de **19,95 €**

Connectez-vous vite sur **www.monlivregourmand.fr**
et découvrez toute une gamme de produits personnalisables à offrir pour Noël !

en partenariat avec photobox.fr

édito

Tout sauf virtuel !

10 ANS

Dix ans que Marmiton.org est à vos côtés et vous accompagne dans votre cuisine, répond à vos besoins de recettes et d'idées, mais bien plus encore !

Dix ans, c'est ce qu'il a fallu pour réunir plus de 50 000 recettes enrichies par les 300 000 commentaires de millions d'internautes. Vous avez fait de Marmiton.org non seulement le premier média francophone sur la cuisine, mais surtout une référence reconnue de tous.

Pourquoi cette revue ? Vous nous avez toujours poussés à mettre Marmiton dans vos vies et pas que sur Internet !

Au fil des ans, vous avez retrouvé Marmiton dans les grandes surfaces avec des bornes interactives de recettes, en librairie avec trois livres, mais aussi via vos téléphones mobiles…

Lorsqu'on vient sur Marmiton.org chercher des recettes, c'est souvent pour les faire, mais pas que ! Et très rapidement nos internautes se sont retrouvés au cours de « rencontres Marmiton » où ils ont partagé leurs plats et leurs idées.

Ce magazine est une nouvelle manière pour nous de partager notre approche de la cuisine, mais surtout de rendre hommage à tous nos internautes.

Le succès de Marmiton, c'est aussi la reconnaissance de VOTRE talent. La cuisine était hier l'apanage des chefs, aujourd'hui elle évolue et se réinvente chaque jour dans la cuisine de chacun. Les chefs eux-mêmes l'ont bien compris et saluent votre créativité en revisitant à leur manière dix de vos meilleures recettes.

Ce magazine se veut festif : notre anniversaire arrivant en fin d'année, nous avons choisi les meilleures recettes de fêtes, proposées puis testées par des milliers d'internautes. Une garantie de fiabilité et de succès auprès de vos convives !

Mais Marmiton, c'est bien plus que des recettes. Les dix dernières années ont vu beaucoup de choses fleurir : cuisine-réalité à la TV, folie des macarons, machine à pain, généralisation de l'usage des verrines… Alors que nous réservent les dix prochaines années ? Avec votre aide, nous avons essayé de répondre à cette question.

Une chose est sûre l'avenir sera gourmand ! En 2010, la cuisine n'est plus une contrainte, mais une activité agréable et créative, une forme de partage et de générosité. Cette générosité, nous espérons que vous la percevrez à travers nos pages, à travers nos recettes.

Notre objectif en créant Marmiton.org était d'aider chacun à prendre plus de plaisir à cuisiner. L'objectif de ce magazine est le même et nous espérons que vous aurez autant de plaisir à le lire que nous en avons eu à le faire.

Bon anniversaire Marmiton et très bonnes fêtes à toutes et à tous !

Anne-Laure Vincent, Christophe Duhamel, Olivier Aboilard
et Jean-Bernard Vérot, cofondateurs de Marmiton.org

Marmiton LE MAGAZINE DE Marmiton.org

sommaire

6 L'équipe Marmiton

8 Portefolio. Chocolat à la folie

22 L'histoire Marmiton

25 10 ans d'innovations dans la cuisine...

32 Les 10 chefs qui ont marqué la gastronomie des années 2000

34 Vous et la cuisine, résultats de l'étude Marmiton

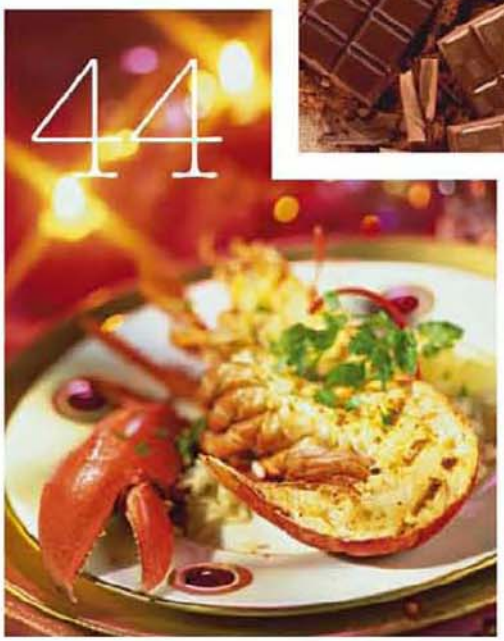
38 Et alors, comment sera la cuisine dans 10 ans ?

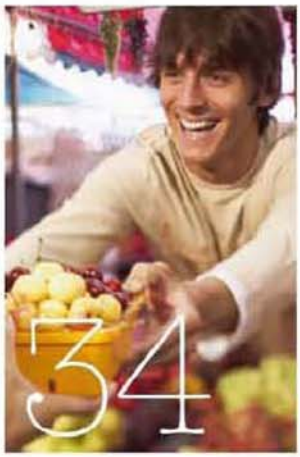
42 Recettes chics pour réveillon de choc

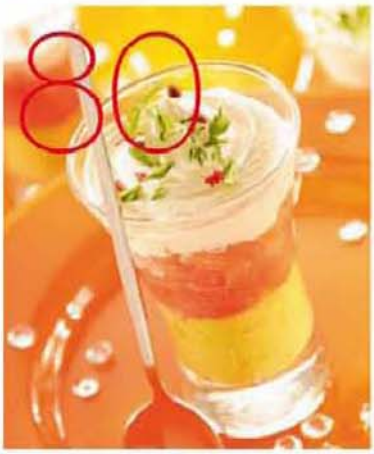
61 10 plats cultes d'internautes sublimés par nos chefs...
- Tatin à notre façon
- Flan de courgettes et saumon fumé
- Taboulé de chou-fleur, carpaccio de saint-jacques
- Truite en écailles de chorizo sur lit d'herbes
- La tatin sucrée salée
- Truffe géante
- Le trianon de Gabrielle et Nadine
- Saltimbocca de veau au chorizo
- Melba de chèvre et betterave, tartare de saumon à l'aneth
- Pétales de pamplemousse meringué

78 100 recettes stars de Marmiton...
... Les entrées
... Les plats
... Les desserts

143 Index des recettes







CHAQUE CHEF A SON SECRET

Guy Martin a choisi la technologie Lightwave pour cuisiner chez lui.

En cuisine, le temps n'est plus une contrainte

Avec les fours encastrables LG, Guy Martin intègre la technologie dans sa cuisine et fait du temps son allié. Équipés de la technologie Lightwave, les fours LG proposent des programmes de cuisson rapide adaptés à ses contraintes de la semaine, avec la possibilité d'une cuisson traditionnelle pour les week-ends. Guy Martin gagne ainsi du temps sans faire de compromis sur la qualité et ses exigences de chef sont toujours respectées.

L'écocuisine.

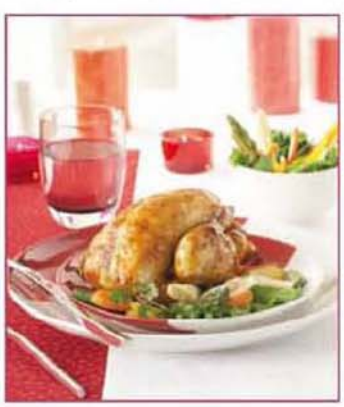
La technologie Lightwave utilise une nouvelle source de chaleur : l'halogène. Cette révolution réduit le temps de cuisson* ; le four consomme alors moins d'énergie* et conserve toutes les qualités gustatives et nutritives des aliments.

Comme pour Guy Martin, cuisiner avec les fours LG devient un plaisir au quotidien.

LES FOURS ENCASTRABLES LG EN BREF

- 40 programmes de cuisson **automatique** dont 10 **ultra-rapides** grâce à la technologie **Lightwave** : cuisson optimale quelque soit votre niveau d'expertise !
- **Sonde de cuisson** : bleu, saignant, à point... une cuisson parfaite **au degré près.**

Coquelet croustillant au sirop d'érable



- *2 coquelets prêts à cuire*
- *Le jus d'un citron vert*
- *3 c. à s. de sirop d'érable*
- *2 c. à s. d'huile de pépin de raisin*
- *1 c. à s. d'huile de sésame*
- *1 c. à s. de vinaigre de riz*
- *3 c. à s. de moutarde de Dijon*
- *½ botte de coriande*
- *Sel, poivre du moulin*

Mélangez les huiles et le jus de citron. Salez et poivrez l'intérieur des coquelets, puis glissez-y la coriandre. Placez les coquelets dans un plat creux. Versez dessus le mélange huiles et citron. Badigeonnez-les bien puis couvrez-les d'un film alimentaire. Laissez-les mariner 1 heure au réfrigérateur en les retournant de temps en temps.

Préchauffez le four sur le programme **Cuisson Speed Lightwave** à 200°C.

Égouttez les coquelets, réservez la marinade, puis enfournez-les dans un plat au niveau 3 et faites-les cuire 28 minutes. Avec la marinade réservée arrosez-les régulièrement.

Mélangez le sirop d'érable avec la moutarde et le vinaigre. Retournez les coquelets et continuez la cuisson 7 minutes en les badigeonnant du mélange sirop d'érable. Arrosez-les du jus de cuisson pour obtenir une croûte dorée et croustillante.

Coupez les coquelets en deux dans leur longueur puis servez-les sans attendre.

Le petit conseil du chef :
Ces coquelets seront délicieux avec des légumes sautés au wok et parfumés au dernier moment d'un filet d'huile de sésame.

*Ces constatations ont été faites par LG suite à des essais effectués dans son laboratoire en comparant au sein des fours encastrables LG (gamme 2019) la cuisson d'une viande avec la fonction Gril ventilé et avec la fonction Cuisson Speed Lightwave

LG
Life's Good

MarmiTeam

Anne-Laure Vincent Cofondatrice de Marmiton.org, directrice générale d'auFeminin.com. Ma recette fétiche est le tian d'agneau, un plat joli, qui sent bon le Sud, ma région. Mon meilleur souvenir culinaire est celui des rencontres Marmiton : la saveur de chaque plat est encore renforcée par la contrainte que l'on se donne de ne pas en prendre trop pour pouvoir tout goûter… et tout apprécier !

Jean-Bernard Vérot Cofondateur de Marmiton.org et amateur d'art brut. On me nomme aussi l'escargot de Bourgogne en camping-car à cause de mes escapades gourmandes à travers l'Europe. Je vous conseille d'ailleurs les caillettes ardéchoises cuisinées à la sauce tomate de Vals-les-Bains et la saucisse de choux d'Arconsat. Ma recette Marmiton : le pain d'épices !

Olivier Aboilard Cofondateur de Marmiton.org. La cuisine est pour moi l'alliance du goût et du pratique. Mon plaisir sur Marmiton : trouver des pépites qui sortent du commun, mais toujours faciles à réaliser. Typiquement, mes préférences vont aux recettes « exotiques » (colombo et carry). Et pour finir, un petit foie gras en dessert ?

Christophe Duhamel Cofondateur de Marmiton.org. Ma recette fétiche est le flan libanais à l'eau de fleur d'oranger : pour moi, c'est la recette Marmiton typique. Elle est très simple, originale, rapide et… inratable ! Mon meilleur souvenir culinaire, ça reste les choux à la crème de maman, tellement bons qu'ils m'ont donné envie d'en faire… et le goût de la cuisine.

Claire Debruille Rédactrice en chef du site Marmiton.org. Je suis responsable de la vie du site au quotidien. Ma recette Marmiton préférée ? C'est celle que l'on partage entre amis ou en famille, du plaisir à l'état pur ! Mon meilleur souvenir culinaire remonte à mes 9 ans. J'étais en vacances à la montagne avec mes parents et j'ai goûté un magret de canard aux myrtilles dont je garde un souvenir ému.

Romy Ducoulombier Journaliste spécialisée dans la gastronomie et l'art de vivre. Je suis avant tout une bonne vivante qui aime partager ses recettes, ses adresses et ses crus millésimés ! Ma recette préférée ? La verrine de crabe aux noix et au tarama ! Et je garde un très bon souvenir de la première fois où j'ai réussi une panna cotta.

Peggy Lee Chef de projet multimédia chez Marmiton.org. Mes passions ? La cuisine et la moto. Leur point commun : la liberté ! De créer des plats, de rouler vers de nouveaux horizons gustatifs, au-delà des frontières de nos papilles, puis de partager le fruit de mes évasions… Mon meilleur souvenir Marmiton : la liqueur de fée Clochette.

Contributeurs

Gilles Bismuth
Réalisateur et photographe pour l'agence Envie de Dire. La meilleure recette de Marmiton : donner du plaisir aux gens et les aider à en donner à leur tour. La série de photos des recettes cultes revisitées par les chefs pour les 10 ans de Marmiton m'a permis de faire un tour gustatif sucré et salé extrêmement riche, délicieux et convivial auprès de grands talents. Vivement les 11 ans !

Pierre Hussenot
Ex-photographe culinaire, cofondateur de la photothèque Sucré-Salé. Collaboration avec la presse féminine et cuisine, l'édition et la publicité, réalisation de livres de chefs… L'agence Sucré-Salé est la référence mondiale avec plus de 180 000 photos sur son site Photocuisine.com et 150 photographes français et étrangers. Ma recette : agneau de pré-salé avec un pauillac. Mon meilleur souvenir : une semaine en pension complète chez Alain Ducasse.

Pierre Gabannes
Photographe culinaire et cofondateur de la photothèque Sucré-Salé. J'ai également travaillé avec la presse, la publicité et l'édition. Mes hobbies : la moto et la vidéoprojection. Ma recette Marmiton préférée : le bœuf en daube avec un côte-rôtie. Et mon meilleur souvenir culinaire : une semaine de déjeuner chez Jamin (premier restaurant de Joël Robuchon), lors de la réalisation de prise de vues pour un livre sur le chef.

photos de Gaëlle Barcuillet

Avez-vous déjà goûté
un vieil hollandais ?

Old Dutch Master
LE FROMAGE AVEC UNE VRAIE PERSONNALITÉ
www.OldDutchMaster.com
RECONNU SAVEUR DE L'ANNÉE
Goûté par un jury de consommateurs
2011

Un ingénieur agronome teste, au toucher et surtout à l'odorat, la qualité des fèves de cacao, une étape importante pour l'obtention d'un produit de qualité (Équateur).

Chocolat à la folie

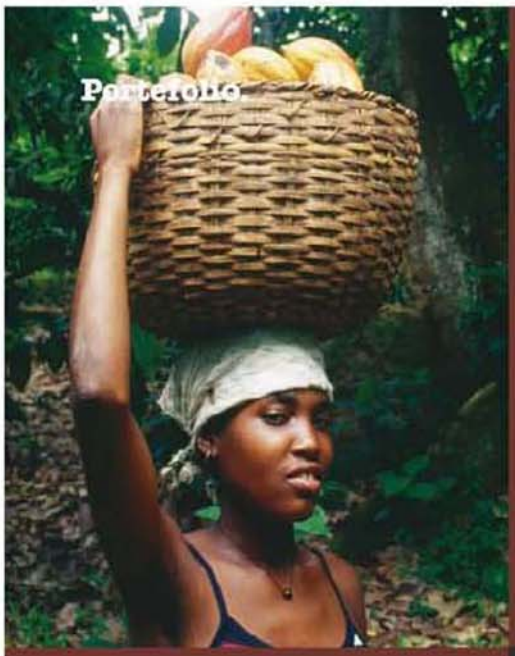
Chez Marmiton, nous sommes tous accros au chocolat... Et vous l'êtes aussi (et spécialement le chocolat noir 47 % contre 43 % pour le chocolat au lait) c'est pour cette raison que nous lui avons dédié entièrement ce dossier. Pour qu'il atteigne enfin les échoppes des pâtissiers, qu'il aromatise le lait fumant du matin ou qu'il termine dans les estomacs des aficionados de fondant ou de moelleux, le chocolat subit un long périple semé d'aventures et de transformations. Voici l'extraordinaire histoire du voyage d'une petite fève de cacao. Par Gina Scala

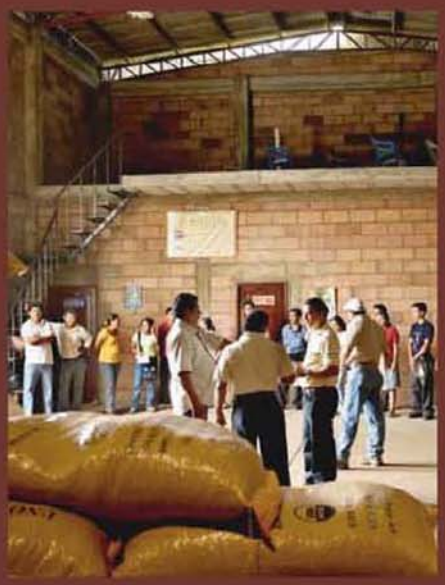
> Découvrez notre sélection de recettes 100% chocolat sur marmiton.org

Le cacaotier produit environ 25 cabosses par an soit 1 à 2 kg de fèves de cacao.

À maturité les fruits sont cueillis à la main, triés et écabossés. Après quelques jours de fermentation, les fèves sont torréfiées afin de développer les arômes.

Les fèves prennent ensuite le chemin du concassage pour être réduites en petits morceaux, calibrées selon leur grosseur et placées dans des sacs. Elles subissent alors une série de broyages pour ressortir en pâte de cacao.





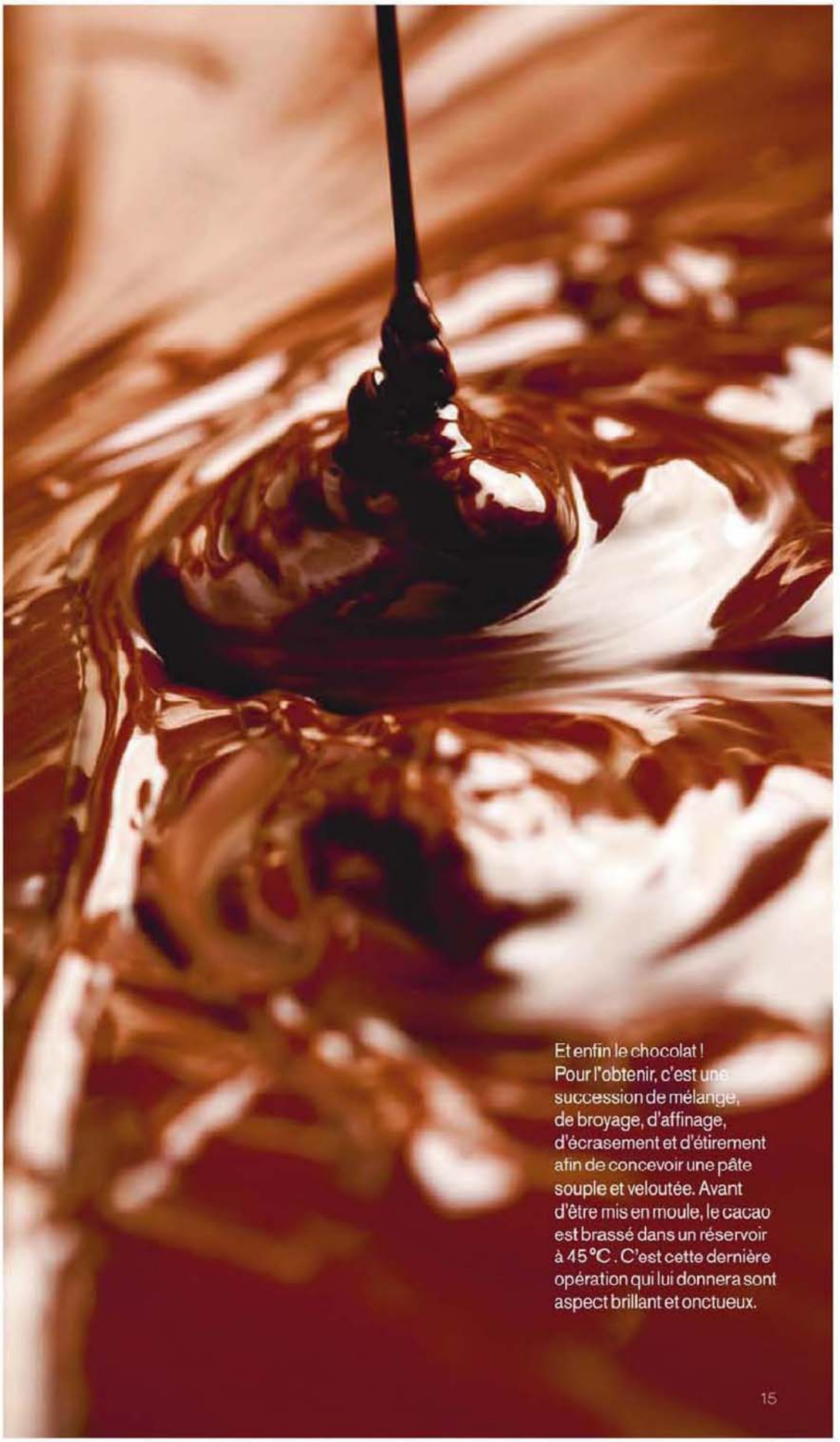
Qu'il vienne d'Équateur, du Brésil ou d'Afrique du Sud, le cacao est issu du cacaotier (ou cacaoyer), un petit arbre qui pousse à l'ombre de ses grands frères tropicaux. C'est à l'âge de 4-5 ans que le jeune arbuste donnera ses premières cabosses, contenant les fèves et il atteindra son plein rendement entre 10 et 25 ans, à l'âge adulte.

À travers le monde on dénombre 3 principaux « crus » de fèves de cacao

Le criollo, le plus commun, il est originaire du Venezuela (5 à 18% de la production mondiale) et donne un cacao extrêmement fin et délicat.
Le forastero cultivé en Amazonie est reconnaissable à son amertume forte (près de 75% de la production).
Le trinitario est un croisement des deux variétés précédentes, un hybride originaire lui aussi du Venezuela, son goût est corsé et délicat.

Pour sa transformation la pâte de cacao est chauffée à 100 °C et placée en presse hydraulique, la pâte se divise alors d'un côté en beurre de cacao qui est filtré et refroidi et de l'autre côté en « tourteau ». Pour devenir du cacao en poudre ces tourteaux sont broyés finement et tamisé.

Pour avoir droit à l'appellation « cacao en poudre » le tourteau doit contenir au moins 20 % de matière grasse.



Et enfin le chocolat !
Pour l'obtenir, c'est une succession de mélange, de broyage, d'affinage, d'écrasement et d'étirement afin de concevoir une pâte souple et veloutée. Avant d'être mis en moule, le cacao est brassé dans un réservoir à 45 °C. C'est cette dernière opération qui lui donnera sont aspect brillant et onctueux.

Le chocolat est simplement un mélange de cacao non dégraissé, de sucre, et parfois aussi de lait et d'aromates

6 grands chefs signent la nouvelle campagne de publicité de la marque de chocolat Valrhona : Paul Bocuse, Alain Ducasse, Jean-Paul Hévin, Christophe Michalak, Anne-Sophie Pic et Joël Robuchon gravent leur nom sur l'emblématique bloc de chocolat noir Valrhona.

Un péché de gourmandise : un gâteau chocolaté recouvert ensuite de copeaux, c'est gonflé !

Fondant au chocolat
aux copeaux
de chocolat

Tuiles au chocolat et aux pistaches, ça croque, on craque !

Portefolio.

Gâteau au chocolat

Muffins au chocolat

Moelleux au chocolat

Macarons au chocolat

Verrine chocolat spéculos

Retrouvez ces 7 recettes
pages 144 et 145.

MONBANA vous révèle les secrets de son Maître Chocolatier

Découvrez sur **www.monbana.com** le savoir-faire acquis depuis 3 générations avec des créations gourmandes et savoureuses, telles que le chocolat pétillant reconnu *Saveur de l'Année Restauration 2011.*

Tout spécialement conçu pour les chocolatiers en herbe, le site www.monbana.com vous révèle les **idées cadeaux** Monbana et des **recettes**, comme le Kit pour réaliser soi-même des **Mendiants au chocolat noir**.
Développé par le Maître Chocolatier Monbana, ce kit contient une tablette de **chocolat noir Monbana 65% cacao, 100% pur beurre de cacao, des raisins secs, des écorces d'orange confites et des pistaches** pour une dégustation à la fois croquante et savoureuse...

À découvrir pour les fêtes !

Le kit Mendiants au chocolat noir pour réaliser vous-même vos recettes.

Découvrez les autres kits recette sur www.monbana.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière www.mangerbouger.fr

MONBANA CHOCOLATIER

Retrouvez tous les points de vente Monbana sur www.monbana.com

Marmiton story

2000 : La gourmandise mène à tout

En pleine folie Internet, chacun veut son site. Comme lors de la conquête de l'Ouest, il y faut des marchands de pelles et de pioches… Les sociétés qui conçoivent et développent les sites Web sont ce qu'on appelle les « agences Web ». C'est là qu'Anne-Laure, Christophe et Olivier passent le plus clair de leur temps… Mais ils ont un autre point commun : ils sont gourmands et adorent cuisiner. Ils imaginent ainsi un lieu où tous les internautes pourraient partager leurs recettes. Après quelques week-ends de travail, Marmiton est né.

Pourquoi un « .org » ? Parce que l'idée est de « construire ensemble » en permettant à chacun de participer en partageant ses recettes, ses idées, ses avis… Avec Jean-Bernard, un quatrième gourmand, ils créent l'entreprise Marmiton en novembre 2000. Les internautes s'y retrouvent puisque Marmiton est très vite un succès !

La première identité graphique de Marmiton

2001 : faire grandir bébé

Le bébé Marmiton se développe, à coups de nouvelles fonctionnalités. Dès l'apparition du carnet de recettes, les internautes répondent présent et sont en quelques mois plusieurs dizaines de milliers à créer le leur pour y stocker leurs recettes. Le carburant de Marmiton ? Le plaisir de faire quelque chose d'utile et qui marche. En effet, la publicité est à l'époque quelque chose d'anecdotique qui permet à peine de payer l'hébergement des sites. La logique est celle du bon sens. Pas de « levée de fonds » ni de logique spéculative : l'équipe investit son temps, son expertise et son énergie dans un projet qui a du sens. Pendant ce temps-là, la bulle Internet peut bien exploser…

2002 : l'o… reille à la bouche

Onze mille, douze mille, quinze mille recettes… Les marmitonautes (oui, c'est comme ça que se nomment les internautes de Marmiton) sont de plus en plus nombreux à utiliser Marmiton… et à donner leur avis. Le bouche-à-oreille fonctionne. Le site remporte même quelques récompenses : Net d'Or, Clic de bronze… Mais la plus belle récompense de l'équipe, ce sont les messages enthousiastes des internautes. Première expérience sur mobile avec le lancement du premier service gourmand sur i-mode™. Pas encore très rapide mais les prémices d'un usage qui se généralisera huit années plus tard.

2003 : du virtuel au réel

Dès 2003, Marmiton est le site Internet de cuisine le plus visité avec à l'époque 8 millions de pages vues et 432 000 visiteurs différents (pour l'époque, c'est considérable). À force de parler cuisine, les marmitonautes décident de sortir du virtuel et c'est Lilidrop qui organise la première rencontre Marmiton chez elle le dimanche 5 octobre 2003. Le principe ? L'invitation est lancée sur le forum et vient qui veut. Seule obligation : apporter un plat de sa composition. Marmiton se refait une beauté avec une nouvelle identité graphique encore plus colorée, plus vivante. Marmiton met aussi le pied dans le monde des grandes surfaces, grâce à la « Borne à menus », réalisée avec Cyberdeck (l'équipe y passe le plus clair de ses vacances de Noël pour que tout soit prêt à temps).

2004 : le chant de Suresnes

Dès 2004, les membres de l'équipe décident (enfin) de quitter leurs activités professionnelles respectives pour se consacrer pleinement à leur bébé et le faire grandir. L'entreprise prend des locaux à la pépinière d'entreprises de Suresnes… et commence à embaucher : Véronique, puis Fanny l'année suivante, puis Claire, Audrey, Peggy… Marmiton est désormais reconnu comme un média majeur de la cuisine et devient le premier partenaire Web des produits « reconnus Saveur de l'Année ».

2005 : échange et convivialité

La rencontre avec les marmitonautes est toujours aussi savoureuse : ateliers macarons, accords vins blancs/fromages… la pratique sert de base à la théorie qui est ensuite déployée sur le site. Fin 2005, Marmiton réunit chaque mois 1,5 million de visiteurs différents qui viennent goûter et enrichir les plus de 25 000 recettes à disposition.

Anne-Laure et Véronique dans les premiers bureaux de Marmiton, à Suresnes

2006 : un zeste d'humour, toujours…

Marmiton participe aussi aux Gourmet World Cookbooks Awards, sorte d'Oscars des livres de cuisine, en Malaisie. L'occasion de regrouper de savoureuses interviews, ainsi que de belles images exotiques.
Marmiton met aussi à jour son graphisme : plus moderne, encore plus coloré… Et une page d'accueil qui fait mieux ressortir toute la richesse du site.

Marmiton lance Marmikid, le site de cuisine pour les enfants

2006 est l'année de création de Marmikid : le plaisir de cuisiner s'apprend très tôt !

Marmiton est aussi partenaire pour la première fois de «Cuisines en fête»et anime des ateliers cuisine pour les enfants à Bercy Village. Rituel qui se répétera chaque année fin septembre. Un vrai bonheur, même s'il faut à chaque fois quinze jours pour s'en remettre. Marmiton s'associe également à la mairie de Reims pour la Semaine du goût 2006 et organise de nombreux ateliers au sein même de la mairie, avec les marmitonautes de Champagne et les producteurs de la région.

L'avenir est féminin

En décembre 2006, Marmiton intègre les locaux du groupe auFéminin.com. De nouveaux moyens pour se développer…

herbes et les épices, les crèmes et les mousses.

Marmiton décide également de tenter l'expérience hors du monde francophone en ouvrant deux sites en Espagne et en Italie.

La logique n'est pas de promouvoir la cuisine française, mais d'exporter le concept du partage culinaire dans d'autre pays latins.

L'équipe Marmiton anime des ateliers de cuisine pour enfants à l'occasion de «Cuisines en fête»

2007 : Marmiton se met en scène !

Le 1er avril, Marmiton lance ses gestes culinaires en vidéo ! Eh non, ça n'est pas un poisson d'avril, mais un premier pas dans le monde de la vidéo, avec une formule originale, focalisée sur la pédagogie.

Marmiton lance en juillet sa partie «Magazine», avec notamment les «Tendances gourmandes» : une nouvelle rubrique hebdomadaire où la parole est donnée aux plus talentueuses des bloggeuses pour décrypter la cuisine et donner mille et une nouvelles idées aux marmitonautes.

2008 : humour, littérature et voyage…

Marmiton est partenaire du Festival de Romans, catégorie «blogs de cuisine», où c'est le blog de Mercotte qui est consacré. Marmiton est le premier media à parler du «Push Food», le snacking dans des tubes, tout droit venu du Japon… et pour cause ! Nous sommes le 1er avril. Chose que n'ont visiblement pas remarquée certains autres médias plus «traditionnels» qui récupèrent l'information (sans citer leur source, évidemment).

Marmiton continue à se faire le reflet des tendances culinaires avec une grande enquête «Vous et la cuisine»qui détecte chaque année les évolutions dans nos habitudes alimentaires.

Marmiton s'essaie à l'édition en sortant sa première collection de livres pratiques avec les éditions Eyrolles. Trois livres, trois sujets gourmands : «Amusez-vous avec» les cuissons, les

2009 : Marmiton sur iPhone

La vague iPhone déferle sur l'Europe et Marmiton lance son application. Les 50000 recettes sont désormais dans votre poche.

2010 : 10 ans et toutes ses dents !

Marmiton commence l'année par un coup de pinceau. Plus léger, le site occupe mieux l'écran.

Marmiton ouvre son resto… C'est pas vrai !!! Non, ça n'est pas vrai. Le Vert Pistache n'est qu'une idée. Saugrenue ou non ? L'avenir nous le dira…

Et demain ?

Marmiton continue sa croissance : les 10 millions de visiteurs différents par mois seront largement dépassés en décembre 2010, pour plus de cent vingt millions de pages vues.

Des tables rondes ont été organisées pour mieux comprendre les attentes des marmitonautes. Des choses précieuses ont été dites. Toutes nous ont fait chaud au cœur et ont justifié nos 10 années de travail acharné. «Nos parents avaient Françoise Bernard, nous avons Marmiton». Le plus enthousiasmant est tout ce qui reste à faire, à inventer. Les supports se multiplient, Marmiton s'adapte aux besoins et aux usages des marmitonautes. Pour vous… et grâce à vous ! Merci à tous.

Christophe et toute l'équipe Marmiton

Novembre 2010 : l'équipe de Marmiton en plein bouclage du magazine

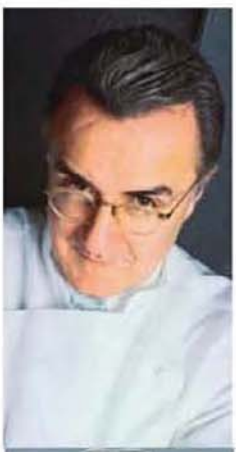
BIÈRE DE SAISON

LICORNE Noël

Découvrez Licorne Noël en pack de 6 x 33 cl ou 4 x 33 cl avec sa botte dans votre magasin habituel ou dégustez-la à la pression dans votre bar ou restaurant préféré.

www.brasserielicorne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



rétrospective 10 ANS d'innovations dans la cuisine

• **Page 26** côté alimentation • **Page 28** recettes star et société

• **Page 30** côté ustensile • **Page 32** les dix chefs qui ont marqué la décennie

et aussi la cuisine d'aujourd'hui et de demain

Par Serge Hennebert, Kévin Lemanach, Jérémy Diaz, Michèle Vaillant, Magalie Collin

Les supermarchés 100 % surgelés Les boutiques de produits surgelés se sont fermement implantées dans le paysage de la consommation. Picard, chef de file du marché a été l'une des premières enseignes à proposer des produits de qualité facilitant la cuisine au quotidien. Leurs atouts : proposer toute l'année la gamme la plus étendue de produits, même hors saison. Une manière déculpabilisante de profiter de framboises en janvier…

Des laits… sans lactose ! Avec le développement de la prévention des allergies alimentaires, les habitudes de consommation en matière de produits lactés ont changé. Les laits de soja et d'amande se sont installés en bonne place sur les tables des petits déjeuners et parfois en dessert sous forme de crèmes desserts (type Sojasun) pendant que le lait de coco parfume avec bonheur les petits plats exotiques.

Les fromages frais, la saison du blanc Dans la grande famille des fromages à cuisiner, bienvenue aux Petit Billy, Boursin cuisine et au Pot de La vache qui rit qui rejoignent les indémodables feta, mozzarella, mascarpone, ricotta et faisselle comme aides alimentaires de première catégorie ! On se demande comment on a pu s'en passer dans les années 80 !

Riz et pâtes (quasi) prêts à déguster Ancêtres des Bolino, les gnocchis juste à poêler, les sachets de riz en sauce à réchauffer au micro-ondes ou à la poêle et, plus récemment encore, la déferlante des « box » ont conquis les consommateurs, des citadins pressés aux étudiants fauchés en passant par les mères de famille débordées. Mode éphémère ? Rendez-vous dans dix ans pour le savoir !

Sa majesté le vinaigre balsamique Sans lui, point d'assaisonnement de salades ou de délicieuses réductions de sauces pour arroser une viande. Si l'authentique nectar de Modène reste hors de portée des budgets familiaux (675 euros les 68 g pour un vinaigre de 100 ans d'âge), on peut quand même déplorer que le balsamique commercialisé en France ne soit qu'une pâle copie de la star italienne, car le manque de vieillissement est compensé par des ajouts d'arômes et de caramel…

Les pâtes toutes prêtes à étaler Feuilles de brick, pâtes feuilletées, brisées, sablées ou autres filo, elles se déroulent en un clin d'œil et dorent tranquillement au four dans des versions sucrées ou salées. Quiches, tartes, aumônières, samoussa, elles se prêtent à un nombre infini de déclinaisons croustifondantes.

10 ans d'innovation dans la cuisine

Ils ont marqué la décennie…

Revue de détail des aliments, phénomènes de société et des ustensiles qui ont bouleversé le petit monde culinaire des années 2000 à nos jours. Ils ont participé à l'évolution de l'art et la manière de préparer, cuisiner ou présenter les petits plats.

Par Gina Scala

Biscuits traditionnels, le grand retour La mode des desserts revisités, tels les tiramisus ou les cheesecakes, a remis au goût du jour les petits gâteaux parfois centenaires mais délaissés : par ici les spéculoos, biscuits roses de Reims, Petit Lu, Spritz, les boudoirs et, bien sûr, les petits macarons tout ronds !

Les céréales, petites graines vertueuses Il n'y a pas si longtemps, les pâtes et le riz occupaient le haut du panier des consommateurs. Enfants, ados, adultes… Tout le monde les mettait au menu ! Et puis, un petit nouveau a fait son entrée dans les placards, le blé Ebly. Ensuite, la révolution du bio a démocratisé tout un tas de petites graines : quinoa, épeautre et autres boulgour…

Les épices à l'affiche Piment d'Espelette ou safran, mélanges tout prêts pour assaisonner la world food (tandoori, chili ou guacamole), mais aussi moulins jetables pour poivre du Brésil ou du Vietnam, pour le sel de Guérande ou encore les baies roses… Les épices, non contentes de relever les plats du quotidien, encombrent aussi par leur multiplication les étagères. Le pire, c'est qu'il reste toujours dans le fond des moulins jetables qu'il faut donc… jeter. Et c'est rageant !

Des petits concentrés de saveurs Il fut un temps où le rayon des exhausteurs d'arômes affichait seulement 2 ou 3 références en bouillons cubes. Aujourd'hui, les rayonnages croulent sous les fonds de sauce liquides, en poudre ou en cubes, au cœur fondant. Les « marmites » en tout genre se bousculent avec les courts-bouillons en sachet de mousseline, sans compter toutes les variétés d'allégés, sans sel, bio…

2001

les Amap, solidarité entre agriculteurs et consommateurs ! L'idée des Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) est née au Japon dans les années 60 face à l'intensification de l'agriculture industrielle au détriment des petits producteurs. Le principe : des familles établissent avec ces derniers un contrat d'achat d'une partie de leur production (bio ou raisonnée) sur un an, payable à l'avance pour assurer leurs revenus. En France, la première Amap se crée 2001. Fin 2009, on comptait plus de 1 200 Amap qui fournissent plus de 50 000 familles.

2001

le boum des MDD, une nouvelle manière de s'alimenter Les Marques de distributeurs (MDD) regroupent les produits commercialisés sous le logo d'une enseigne. Si certains ne portent pas le nom de l'enseigne mais bien de la marque commercialisée uniquement dans cette enseigne (Monique Ranou, Pâturages ou Paquito dans les Intermarchés, Marque Repère et Nos régions ont du Talent chez Leclerc), chez d'autres distributeurs, les produits sont reconnaissables par la visibilité du nom : Auchan, U saveurs, Carrefour bio, Monoprix Gourmet, Casino Délices, etc. Certains proposent même les deux types d'appellations dans leurs linéaires. Ce qui n'est pas fait pour faciliter le repérage !

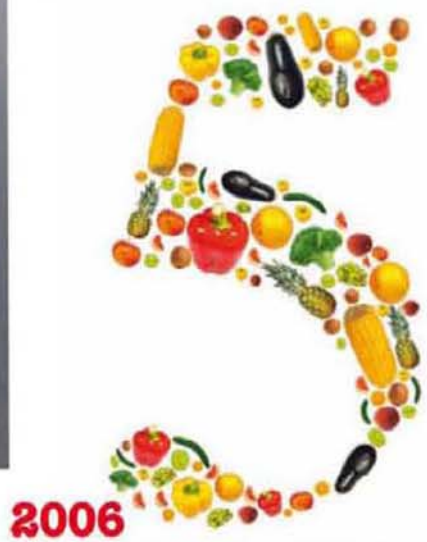
2005

Le mouvement locavore, créé en 2005 à San Francisco, prône la consommation d'aliments locaux, produits dans un rayon inférieur à 160 km de son habitation. Petit à petit, ce mode de consommation s'est installé en France et en juin 2010 le terme locavore a même fait son entrée dans le Larousse ! Cette même année paraît « Le guide du locavore » d'**Anne-Sophie Novel** (éd. Eyrolles, 12,90 €). On y découvre comment déterminer sa zone d'approvisionnement, veiller à l'étiquetage, se familiariser avec marques et labels et se rapproprier les saisons.

Plat star

au Japon, tout est bon

Sushi au saumon Faites cuire 200 g de riz dans de l'eau bouillante. Dans une casserole, mélangez 6 c. à soupe de vinaigre de riz avec 5 c. à soupe de sucre et 4 c. à café de sel. Faites chauffer quelques secondes pour dissoudre le sucre. Versez le vinaigre de riz dans le riz encore chaud. Mélangez et détachez les grains à l'aide de baguettes, puis formez des petites boules avec les mains. Coupez 1 filet de saumon cru en tranches fines. Déposez-en 1 sur chaque boule de riz. Moulez le poisson sur le riz en aplatissant le tout. Dressez 3 sushis par assiette.



2006

cinq fruits et légumes par jour

Le Programme national nutrition santé (PNNS) a été lancé en janvier 2001. « Manger 5 fruits et légumes par jour » est tiré du rapport PNNS 2 réalisé entre 2006 et 2011, et figure dans le plan sur les programmes de communication à mener. Dans les années 90, on préconisait la formule « 10 par jour », la nouvelle stratégie de communication affiche désormais l'idée de 5 portions de 40 g de fruits et de légumes chaque jour.

2004

la première télé-réalité sur la cuisine crève l'écran avec « Oui chef ! », une émission présentée par Cyril Lignac diffusée sur M6 jusqu'en 2006. Elle sera ensuite remplacée par « Chef, la recette » et marque le début d'une longue série de programmes dédiés à la cuisine avec « Un dîner presque parfait » en 2008, puis « Miam, mon invitation à manger » en 2009, « Topchef » et « Masterchef » en 2010. Toutes ces émissions s'inscrivent dans une continuité puisque dans la plupart d'entre elles de nouvelles saisons sont à prévoir.

petits plats star et société

Les trois recettes qui ce sont imposées dans la décennie et les grandes évolutions du monde de la cuisine.

Dessert star

l'Italie à l'honneur

Tiramisu aux framboises Mixez 125 g de framboises avec 10 g de sucre. Imbibez 20 biscuits à la cuillère d'un mélange d'eau et de kirsch. Fouettez 100 g de crème fraîche. Séparez les jaunes des blancs de 2 œufs. Battez les blancs en neige. Mélangez 15 g de sucre avec les jaunes. Ajoutez ½ barquette de mascarpone et la crème fouettée, puis incorporez les blancs en neige. Déposez une couche de biscuits dans 4 verrines. Recouvrez d'une couche de crème puis versez une couche de fruits. Renouvelez l'opération et décorez d'une framboise. Réservez une nuit au réfrigérateur.

2007

cuisine au cœur de la maison L'îlot central s'est imposé dans les cuisines à la fin des années 2000, il est l'évolution architecturale de ce que l'on appelait la « cuisine américaine » qui, dans les années 90, proposait déjà des îlots… Avec cette évolution, la cuisine s'est transformée en véritable pièce à vivre où l'on regarde la télé, l'on prend l'apéro et on papote avec les amis. (Modèle Îlot central, Cuisinella)

Entrée star

petites graines de folie

Salade de jeunes pousses aux lardons Faites revenir 100 g de lardons allumettes dans une poêle. Réservez-les. Préparez la vinaigrette. Mélangez 2 c. à soupe de vinaigre de cidre avec ½ c. à café de moutarde et du poivre 5 baies. Salez. Versez 2 c. à soupe d'huile végétale et 2 c. à soupe d'eau. Déposez une salade de jeunes pousses dans un saladier. Mêlez-la intimement avec la vinaigrette. Ajoutez les lardons, mélangez et servez.

2010

un nouveau logo label bio européen Depuis le 1er juillet 2010, ce logo figure sur tous les produits biologiques qui sont préemballé et élaboré dans les 27 pays de l'Union européenne. Le designer de ce logo est un jeune graphiste allemand, et son motif « eurofeuille » a remporté 63 % des voix des 130 000 internautes qui ont voté en ligne lors du grand concours organisé par l'Union pour réaliser ce nouveau logo. Il pourra apparaître aux côtés d'autres labels bio nationaux, comme AB en France. Une double garantie, donc, pour le consommateur européen.

Ils ont marqué la décennie…

côté ustensiles

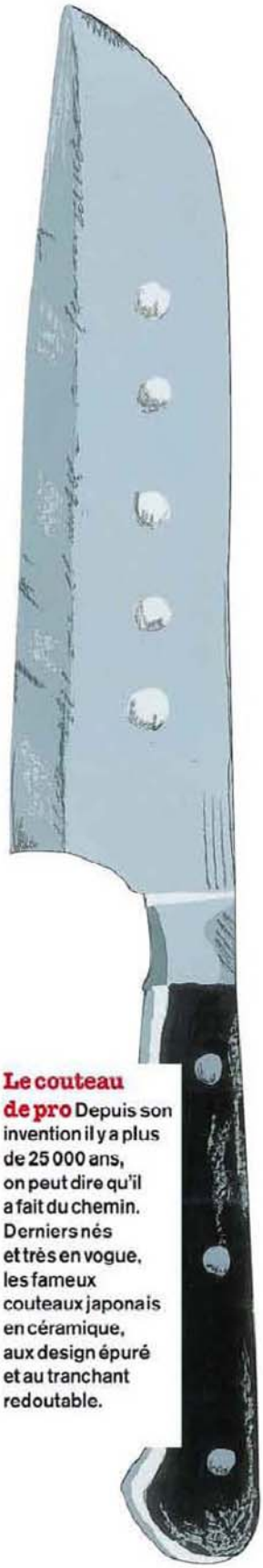
La cafetière à expresso Depuis l'ingénieuse idée d'Achille Gaggia qui, en 1938, munit la machine à café d'un piston pour créer des hautes pressions, d'outil de pro, la cafetière s'est démocratisée et trône dans de nombreuses cuisines. Et un certain Georges n'y est sans doute pas pour rien! What else?

La cocotte en fonte Si elle existait déjà au Moyen-Âge, sous les traits d'un pot, ce n'est qu'en 1925 que sera créée la première fonderie destinée à l'émaillage des ustensiles de cuisine. Depuis elle connaît un succès indéniable, sans doute dû à la collaboration de Paul Bocuse avec une célèbre marque de cocottes!

Le blender Conçu en 1922, le blender connaît un franc succès dans les années 50, où il équipe la plupart des cuisines américaines. Après une disgrâce certaine, il revient en force dans les années 2000 avec l'apparition des smoothies et de la recommandation des fameux 5 fruits et légumes par jour.

Les ustensiles en silicone Très apprécié pour sa souplesse, sa résistance thermique incroyable et sa texture antiadhésive spectaculaire, le silicone sous toutes ses formes (plaques de cuisson, moules, papillotes et autres) a révolutionné le petit monde de la cuisine ainsi que celui de la pâtisserie!

La plancha Un mode de cuisson venu d'Espagne, plus précisément des chemins de Compostelle qui a pris de plus en plus d'assurance face au géant de la cuisine d'extérieur, le barbecue. Son atout majeur: une cuisson saine qui renforce la saveur des aliments.

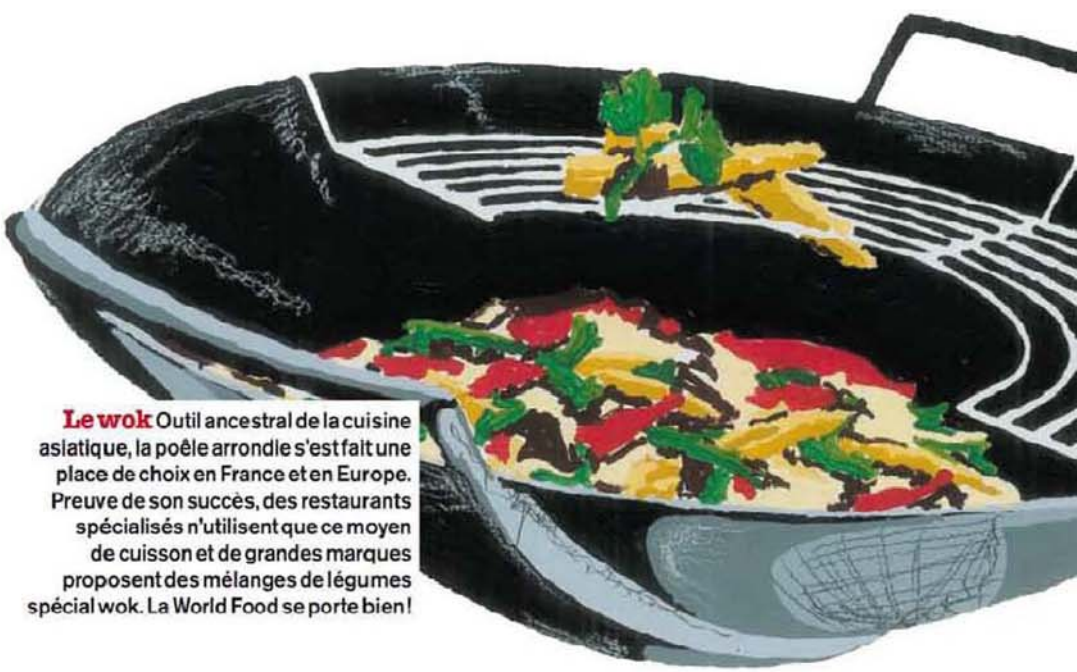


Le couteau de pro Depuis son invention il y a plus de 25 000 ans, on peut dire qu'il a fait du chemin. Derniers nés et très en vogue, les fameux couteaux japonais en céramique, aux design épuré et au tranchant redoutable.

Le siphon D'abord exclusivement utilisé pour la crème Chantilly, il doit son actuel succès à Ferran Adrià, le célèbre chef catalan de la cuisine moléculaire. Écumes inventives, mousses légères, émulsions et espumas, le siphon se prête à toutes les préparations tendance.

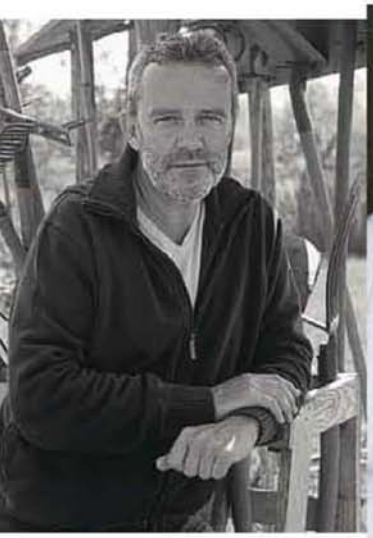
La machine à pain Si un outil a envahi les cuisines familiales, c'est bien la MAP, comme l'appellent ses fans. Si elle n'a pas détrôné les boulangeries, les consommateurs jugent le pain fait en machine bon, facile à réaliser et surtout... économique !

La yaourtière Le yaourt à cause de sa préparation délicate a découragé longtemps les amateurs de « fait maison ». Heureusement, en 1975, la marque Seb commercialise la première yaourtière électrique. Tombée ensuite dans l'oubli elle a fait un come-back remarquable ces dernières années.



Le wok Outil ancestral de la cuisine asiatique, la poêle arrondie s'est fait une place de choix en France et en Europe. Preuve de son succès, des restaurants spécialisés n'utilisent que ce moyen de cuisson et de grandes marques proposent des mélanges de légumes spécial wok. La World Food se porte bien !

Les 10 chefs qui ont marqué la gastronomie des



Alain Passard

La force de la nature

Âge : 64 ans
Adresse : L'Arpège
84 rue de Varenne
75007 Paris
Tél. 01 47 05 09 06
Sa signature : Après un parcours prestigieux auprès des plus grands chefs, il rachète en 1986 le restaurant de son ancien mentor Alain Senderens qu'il rebaptise l'Arpège. En 2001, il révolutionne le monde de la gastronomie en ôtant viandes et volailles de sa carte pour se consacrer aux légumes qu'il fait cultiver dans ses potagers. La cuisine «légumière» est née et connaît un tel succès que l'une des premières créations du chef, la tarte bouquet de rose, est aujourd'hui une marque déposée.

Alain Ducasse

Le goût avant tout

Âge : 64 ans
Adresse : Le Louis XV
Place du casino
98000 Monaco
Tél. 377 98 06 88 64
Sa signature : Chef triplement étoilé à Monte-Carlo avec Le Louis XV, à Paris dans son restaurant Alain Ducasse du Plaza-Athénée et Londres pour Alain Ducasse at the Dorchester, ce grand chef est un personnage hors du commun dans le monde de la gastronomie. Rigueur, discipline, exigence, ces trois qualités l'ont propulsé à la tête d'un empire qui gère plus de 20 établissements parmi les meilleurs au monde en appliquant sa philosophie : «l'essence du goût».

Michel Bras

Entre ciel et terre

Âge : 64 ans
Adresse : Bras
route de l'Aubrac
12210 Laguiole
Tél. 05 65 51 18 20
Sa signature : Son restaurant, situé sur le très sauvage plateau de l'Aubrac à Laguiole dans l'Aveyron a obtenu sa troisième étoile en 1999. Son credo : travailler en famille. Son fils l'a d'ailleurs rejoint en cuisine, où il mitonne des plats bien souvent mélangés aux herbes fraîches et aux fleurs de sa région. Enraciné dans sa région, il associe son succès au goût des choses simples et des produits à la qualité irréprochable en provenance des producteurs des alentours.

Marc Veyrat

L'autre idée de la gastronomie

Âge : 60 ans
Adresse : La Nouvelle Maison de Marc Veyrat
13 vieille route des Pensières 74290 Veyrier du Lac, Tél. 04 50 09 97 49
Sa signature : Retiré depuis peu, Marc Veyrat, est une figure du monde de la gastronomie, considéré comme l'un des plus grands chefs (il a obtenu deux fois 3 étoiles au guide Michelin). Sa cuisine à base de plantes fait la part belle à la botanique sauvage notamment issue de la Haute-Savoie. En autodidacte, il a créé une cuisine qui utilise avec brio les techniques de la gastronomie moléculaire pour amplifier le goût des aliments. Aujourd'hui son restaurant a été repris par son élève, Yoann Conte.

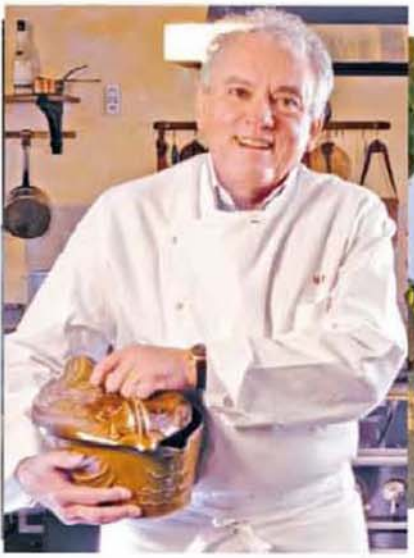
Anne-Sophie Pic

La toque dans les étoiles

Âge : 41 ans
Adresse : Maison Pic
285 avenue Victor-Hugo
26000 Valence
Tél. 04 75 44 15 32
Sa signature : Fille et petite fille de grands chefs cuisiniers elle a réussi le tour de force de se faire un prénom et devenir en 2007 la première femme dans le monde très restreint des chefs triplement étoilés. Dans un univers majoritairement masculin, elle revendique sa cuisine «féminine» tout en sensibilité et liée à l'émotion des souvenirs d'enfance qui l'ont en partie inspirée pour ses recettes d'aujourd'hui. Actuellement, elle est toujours la seule femme 3 étoiles en France.

années 2000

Sous forme de carte d'identité abrégée, la petite histoire des grandes toques de la décennie passée. Par Serge Hennebert



Michel Rostang

L'orfèvre du diamant noir

Âge : 62 ans

Adresse : Michel Rostang restaurant
10 rue Gustave-Flaubert
75017 Paris
Tél. 01 47 63 40 77

Sa signature : Issu d'une longue lignée de chefs, Michel Rostang, lui-même honoré de deux étoiles au guide Michelin, est un homme de passion. Cela se traduit par une cuisine qui lui ressemble simple et généreuse où les saveurs modernes et classiques se mêlent avec perfection. L'autre passion de Michel Rostang, ce sont les truffes pour lesquelles, il est considéré comme l'un des plus grands spécialistes. C'est d'ailleurs le produit phare de son restaurant.

Les frères Pourcel

Le talent voit double

Âge : 46 ans

Adresse : Le Jardin des Sens
11 avenue Saint-Lazare,
34000 Montpellier
Tél. 04 99 58 38 38

Leur signature : Frères jumeaux, Jacques et Laurent Pourcel ont fait tout leur parcours ensemble et ce, depuis leur apprentissage. Ce sont eux qui contribué à offrir ses plus belles lettres de noblesses à la cuisine méditerranéenne. Leur style de cuisine, basé sur les contrastes, est caractéristique car ils marient avec subtilité le sucré et le salé, le moelleux et le croquant ou encore le doux et l'amer.

Cyril Lignac

Lancelot de la cuisine

Âge : 33 ans

Adresse : Le Quinzième
14 rue Cauchy 75015 paris
Tél. 01 45 54 43 43

Sa signature : Il fait partie de ces jeunes chefs qui ont bouleversé l'approche de la cuisine grâce à la médiatisation. Après un parcours classique, sa renommée explose suite à l'émission de télé réalité « Oui Chef ! ». Il dirige aujourd'hui ses propres restaurants, tous deux à Paris. Parallèlement, il continue à participer à des émissions de cuisine sur M6 tout en publiant des livres de recettes. Véritable star, sa popularité n'a cessé de croître depuis sa première apparition en 2005.

Pierre Hermé

Seigneur des macarons

Âge : 49 ans

Adresse : Maison Pierre Hermé
72 rue Bonaparte
75006 Paris
Tél. 01 43 54 47 77

Sa signature : Digne successeur du mentor de ses débuts, Gaston Lenôtre, Pierre Hermé est un immense chocolatier pâtissier. Surnommé par les Américains, « le Picasso de la pâtisserie », ce génie a toujours été à l'avant-garde grâce à ses créations extraordinaires. Outre les très nombreuses pâtisseries qui ont fait son succès, c'est lui qui a relancé la grande vogue des macarons avec des réalisations étonnantes comme le macaron à la truffe ou encore au vinaigre balsamique.

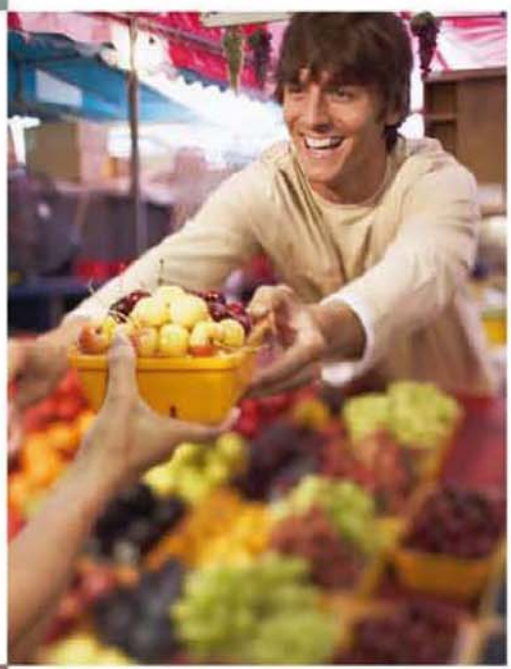
Hélène Darroze

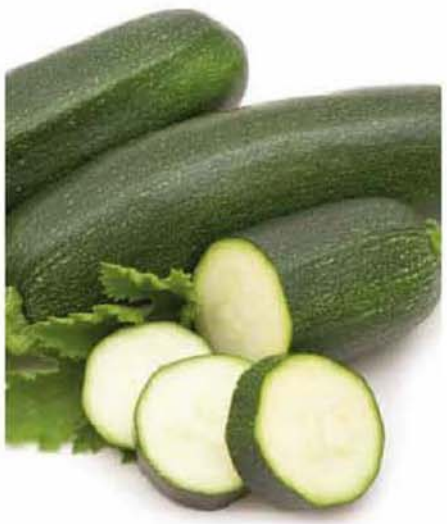
L'amour du Sud-Ouest

Âge : 43 ans

Adresse : restaurant Hélène Darroze
4 rue d'Assas 75006 Paris
Tél. 01 42 22 00 11

Sa signature : Hélène Darroze, l'une des seules femmes étoilées avec Anne-Sophie Pic, ne se destinait pas à l'origine au métier de cuisinier. Après un stage chez Alain Ducasse, c'est le maître lui-même qui l'incitera à se lancer dans la gastronomie. Son credo : une cuisine subtile ou l'on reconnaît son style empreint de tradition (elle est très attachée à ses racines du Sud-Ouest) et modernité à travers des recettes audacieuses et raffinées





« Vous et la cuisine »
Les résultats de notre étude

Qui sont-ils en cuisine, qu'y aiment-ils, qu'y font-ils ? Nous avons de nouveau mené l'enquête* auprès des internautes. De 2007 à 2010, petit décryptage de l'évolution des comportements culinaires.

Par Christophe Duhamel et la rédaction Marmiton.

>> Lire le résultat de l'enquête sur marmiton.org

La cuisine au quotidien

Première grande tendance, la proportion des répondants qui disent cuisiner tous les jours augmente singulièrement, passant de 66 % à 78 %. Paradoxe, ils sont moins nombreux aujourd'hui à prétendre « savoir cuisiner » : plus d'humilité certes, mais surtout une population plus large qui s'intéresse à la cuisine. Ainsi, les fourneaux du quotidien sont de moins en moins l'apanage des femmes : les ménages où monsieur ne met jamais les pieds en cuisine (sauf pour piller le frigo) sont 31 % contre encore 47 % il y a trois ans. De même, les complexes en cuisine semblent se perdre plus facilement que les habitudes. Car si les trois quarts des internautes souhaiteraient cuisiner plus varié, c'est avant tout le fait de ne pas y penser qui les bloque (41 %), plutôt qu'un problème de niveau (30 %). Il y a trois ans, c'était surtout une question de niveau et de savoir-faire (34 %). Mais ceci ne les empêche pas d'avoir toujours envie d'évoluer en cuisine. Ainsi, ils disent s'intéresser de plus en plus aux légumes, qui deviennent le domaine dans lequel la majorité (41 %) dit vouloir progresser.

En matière de goûts, la cuisine étrangère qui attire le plus reste la cuisine asiatique (33 %), juste devant la cuisine italienne (31 %). À noter que les internautes qui disent préférer les desserts sont aujourd'hui plus nombreux (21 % contre 15 % il y a trois ans). Doit-on y lire une progression du goût sucré ou plutôt une montée en compétences qui permet de se lancer plus facilement dans ce domaine ?

Cuisiner pour ses amis

Inviter des amis reste synonyme de petits plats dans les grands pour la majorité des internautes. Et ceci même si l'on fait moins tout soi-même qu'il y a trois ans, notamment dans le cadre d'un repas « sans chichis » : 84 % déclarent tout préparer eux-mêmes contre 90 % il y a trois ans. Néanmoins, pas question de ne rien faire ! Même lorsqu'il s'agit d'un repas improvisé, plus de 95 % préparent au moins une partie du repas eux-mêmes (ça ne va pas arranger les livreurs de pizzas). Quant à la fréquence des invitations, elle progresse légèrement puisque les internautes qui invitent chez eux plusieurs fois par mois sont maintenant 38 % contre 35 % il y a trois ans. Sans doute « l'effet crise » : on préfère inviter qu'aller au restaurant. Lorsqu'à l'inverse on va dîner chez des amis, on n'apporte plus des fleurs, mais plutôt un dessert ou un plat fait maison (34 %), qui dépasse désormais la sempiternelle bouteille de vin (32 %). Au fond, pourquoi pas ? Participer à l'effort culinaire est une bonne manière de minimiser l'effort de ses hôtes et donc… de se faire inviter plus souvent.

Ce qu'on cuisine

Pour les ingrédients, les internautes disent privilégier d'abord la fraîcheur (99,6 %), puis la qualité (99 %), ce qui n'a pas changé en trois ans. Par contre, l'importance du prix (90 % contre 87 %) et le fait que les produits soient de saison (83 % contre 80 %) ont progressé. À noter que la proportion d'internautes qui disent utiliser des ingrédients en conserve est en augmentation (62 % contre 57 % il y a trois ans), alors que ces mêmes internautes disent utiliser moins d'ingrédients surgelés (76 % contre 79 %). Quant à la marque, son importance a repris du poil

La fraise à la première place dans le palmarès de vos fruits préférés

de la bête (17% contre 13%), alors que le critère praticité est en baisse (54% contre 57% il y a trois ans). Au-delà du prix, les attentes vis-à-vis des marques sont d'abord sur la composition des produits (pour 65%), puis sur l'implication citoyenne (55%) et l'information nutrition santé. L'inquiétude est palpable : 70% se préoccupent de la présence d'additifs, pesticides et autres substances potentiellement nocives. Les problèmes de nutrition sont également présents à l'esprit de la majorité (54%). Les initiatives citoyennes parlent elles aussi aux internautes : emballages et sacs recyclables (68%), Amap (61%) et agriculture biologique (57%). D'ailleurs, ces mêmes 57% disent acheter régulièrement ou de temps en temps des produits bio, contre 31% qui aimeraient bien mais les trouvent trop chers. Seuls 12% se déclarent non intéressés par le bio. Quant à l'effet nouveauté, la méfiance prime : seuls 11% des internautes se disent sensibles au caractère nouveau d'un produit.

Les goûts en cuisine

En matière de saveurs, les internautes se mettent au vert : la courgette arrive en leader des ingrédients favoris et détrône ainsi la tomate, précédent numéro un. La carotte monte bien et se classe troisième. Quant aux fruits, c'est la fraise qui la ramène, loin devant la pomme et la framboise. Le bœuf et le saumon caracolent toujours largement en tête des préférences, alors que le camembert coule et se classe troisième du palmarès fromager, dépassé par le comté, mais surtout le fromage de chèvre, grand vainqueur. Les courses se font en hypermarché (63%), au supermarché du coin (44%), mais de plus en plus en magasins bio ou spécialisés (20%) et bien sûr… au marché (44%). Le panier alimentaire moyen par semaine et par personne est majoritairement entre 30 et 50 euros. Côté allergies et intolérances, notons que plus de 20% des internautes en déclarent au moins une. Un phénomène qu'ont bien compris les industriels (aidés en cela par une législation de plus en plus stricte).

Psychocuisine

Quand on demande aux internautes pourquoi ils cuisinent, ils sont encore plus nombreux (93%) à affirmer aimer ça (+1%). La cuisine est de plus en plus assimilée à un loisir créatif (37% contre 25% il y a trois ans) et une occasion de faire plaisir (75% contre 66%). L'explosion des cours de cuisine fait visiblement de la concurrence à ceux de peinture ou de poterie (si on tournait « Ghost » aujourd'hui, Demi Moore serait certainement aux fourneaux). Côté motivation, c'est son plaisir personnel et celui de ses proches qui est au cœur, mais la volonté de faire sain est en hausse (16% contre 13%). Car finalement, la plus grande crainte des internautes est avant tout… de louper le plat (trop cuit, trop salé…). Notons que la peur de ne pas être au niveau est en baisse (17% contre 21%) : tout le monde gagne en confiance ! Et les parents dans tout ça ? Les jeunes générations sont là et renient la mode du plat cuisiné de leurs parents : ils sont même 27% à affirmer cuisiner plus qu'eux !

Les inspirations en cuisine

Côté recettes, leur côté référence s'est renforcé pour la pâtisserie (48% contre 39% il y a trois ans), plus technique, mais il a peu évolué pour les plats salés (15%), pour lesquels elles sont juste une base que chacun adapte selon son inspiration. Une surprise : malgré les nombreuses émissions de cuisine qui donnent dans le spectaculaire, la présentation des plats est déclarée secondaire par une part croissance des internautes (23% contre 16%). Ceci dit, si les sites Internet de cuisine sont majoritaires (85%) dans l'usage régulier des internautes répondants, la télévision se fait plus présente avec 42% contre 34% il y a trois ans. Néanmoins, les émissions de téléréalité sur la cuisine divisent les internautes, qui sont plus nombreux à se dire « pas intéressés » (27%) qu'à adorer (21%). Quant à leurs influences, il faut les chercher bien sûr du côté de la famille (66%), des amis (51%), mais aussi du côté de l'équipe de rédaction Marmiton (38%) et des bloggeuses (23%). Merci de donner autant d'importance à notre avis…

** Étude effectuée sur le site Marmiton.org*
Dernière session : 5 656 répondants, juillet/août 2010.
Première session : 1 546 répondants, novembre/décembre 2007.

LE CLUB GOURMET

www.club-gourmet.aoste.fr

Aoste

Devenez membre du

CLUB GOURMET AOSTE

et bénéficiez de **nombreux privilèges**

- **Menus de Chefs**
- **Concours de recettes**
- **Cadeaux exclusifs**
- **Bons de réductions...**

Aoste

Savourez chaque jour

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

1€ de réduction immédiate...

...à valoir sur l'achat d'un produit Aoste ou Aoste Sélection aux rayons Libre service, Coupe et Frais emballé

Sur remise de ce bon à la caisse de votre magasin, jusqu'au 31/05/2011, vous bénéficiez d'une réduction immédiate de 1€. L'acceptation de ce bon pour tout autre article que l'un des produits Aoste ou Aoste Sélection donnera lieu à des poursuites. Offre non cumulable, non remboursable. En cas de différence entre le bon d'achat et le prix du produit, le solde ne sera pas remboursé. Offre valable uniquement en France métropolitaine

AOSTE SNC - RCS VIENNE 388 818 726

Traitement ScanCoupon
Code EAN13 coupon

9 827094 151002

La cuisine du futur, c'est avant tout une alchimie entre textures, formes et saveurs. On jonglera avec les formes, on se perdra dans les consistances pour mieux retrouver le goût, au détour d'une bouchée...
Par Christophe Duhamel

Et alors, comment sera la cuisine dans 10 ans ?

Si aucun cuisiniste ne propose encore d'intégrer un robinet d'azote liquide à côté de l'évier, l'alginate, le carraghénane et bien d'autres agents texturants, stabilisants, gélifiants, sont déjà connus des passionnés. Ainsi, nous pourrons facilement recréer la forme et la texture de notre choix pour les aliments. Imaginez un œuf au goût de noisette, des frites à la fraise, du taboulé de bœuf bourguignon. Raffinement ultime : reconstituer un fruit ou un légume, de l'apparence au goût, sans un seul gramme de l'ingrédient en question. Recréer l'illusion de l'asperge sans l'asperge, l'impression de la bavette aux échalotes sans un gramme de viande… Stop ! Coupez ! On arrête ça tout de suite. Non mais vous vous croyez dans la navette spatiale ? Non, surtout pas ça ! Ni gélules, ni produits chimiques, ni illusion, ni substances magiques. C'est ce que vous répondez en masse lorsqu'on vous pose la question. Mais alors, à quoi aspirez-vous, amis consommateurs ?

Revenir au « bon »

Finis les légumes sans goût, les fruits survitaminés qui peuvent passer trois semaines à l'air sans prendre une ride, la viande dopée comme un maillot jaune du tour de France… La demande est quasi-unanime : on veut du vrai. Une cuisine plus saine est réclamée : moins grasse, moins sucrée, moins salée, des saveurs plus variées. On veut plus de diversité dans l'assiette, mais une diversité qui puise ses racines dans le local : recettes d'arrière-grand-mères, variétés régionales oubliées, produits de saison. Les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) n'arrivent plus à répondre à la demande de paniers de produits frais locaux. Rythme des saisons, retour à la terre… À travers la cuisine, chacun cherche des repères !

Retour à l'« authentique », au « fait maison »

Les repères viennent du sol, grâce aux produits de sa région d'origine ou d'adoption, mais aussi du sang : les recettes familiales ont un côté rassurant, voire régressif. On retrouve son côté enfant le temps d'une bouchée. Le fait maison se développe ! Baisse du pouvoir d'achat oblige, on préfère éplucher, râper, émincer que payer trop cher un plat préparé. Meilleur pour la bourse… et pour la santé ! Après avoir vu les vaches s'affoler, les moutons trembler et les poulets grippés, on préfère savoir ce qu'on met dans son assiette.

VOTRE AVIS SUR LA CUISINE DE DEMAIN

ANAÏK, BLOGGEUSE
Le confit c'est pas gras

En 2020, des robots ménagers très dévoués rangent la cuisine après que nous l'avons retournée pour préparer notre dîner presque parfait. Dans nos assiettes, le métissage culinaire se déchaîne joyeusement. Dans le même temps, la célébration de la bio-bioté de la nature à l'état brut fait renaître une cuisine simple et variée. La pâte à tartiner, star du XXe siècle, est interdite par la loi (trop grasse, trop sucrée) et elle s'arrache à prix d'or au marché noir. Les conseillers en nutrition sont milliardaires, ce qui leur permet d'acheter en cachette des kilos de pâte à tartiner.
www.leconfitcestpasgras.com

MARIE-LAURE TOMBINI
Ô Délices

Dans dix ans, j'aimerais qu'une cuisine simple, savoureuse et originale soit notre quotidien. Nous aurions des petits jardins collectifs où chacun pourrait planter et voir pousser ses fruits et légumes. La cuisine serait une joie, une gourmandise que l'on prendrait plaisir à partager avec ses proches. Elle redeviendrait une matière principale à l'école, pour éduquer nos bambins dès leur plus jeune âge, à manger beau et bon !
www.odelices.com

AURÉLIE GODIN, BLOGGEUSE
Set de Table

Dans ma casserole de cristal, je vois… je vois… je vois un rôti de porc alangui au milieu d'olives vertes. Ah non, ce ne sont pas des olives mais des sphères gélifiées de jus d'olive qui éclatent en bouche. Et c'est vous qui l'avez préparé pour votre petite famille. Car oui, dans dix ans, votre cuisine aura immanquablement cette petite touche de moléculaire qui sublime un plat, puisque les ustensiles et ingrédients spécifiques se seront imposés dans votre quotidien comme il y a trente ans la cocotte-minute de grand-maman. Enfin bon, c'est ce que me disent les astres culinaires, hein, on verra bien !
http://aureliepaslignac.canalblog.com

VOTRE AVIS SUR LA CUISINE DE DEMAIN

PASCALE WEEKS
C'est moi qui l'ai fait

Ma vision de la cuisine dans dix ans.
Je pense que l'on va assister à un retour aux sources avec une cuisine plus axée sur les bons produits respectueux de notre planète. Du coup, je rêve d'une cuisine plus simple qui nécessite moins d'ustensiles. J'imagine même une cuisine nomade et fonctionnelle que l'on trimbale un peu partout dans la maison, voire à l'extérieur pour cuisiner là où l'on se trouve. Une cuisine simple, bonne pour la santé et la planète, sans contraintes et sans lieu déterminé, c'est comme cela que je vois la cuisine dans dix ans.
http://scally.typepad.com

MERCOTTE, BLOGGEUSE
La cuisine de Mercotte

Mais que sera la cuisine dans 10 ans ?
En optimiste invétérée j'espère que la tendance déjà bien amorcée d'une cuisine gourmande qui allie équilibre nutritionnel et santé, une cuisine qui respecte la saisonnalité, le terroir et le produit sera devenue une réalité incontournable et tout simplement une façon de vivre.
www.mercotte.fr

CLEA, BLOGGEUSE
Clea cuisine

La cuisine dans dix ans sera naturelle ou ne sera pas. Je pense – et j'espère – que l'on aura réconcilié les cuisiniers avec les saisons, les circuits courts et les produits locaux. Chacun devrait pouvoir être son propre chef, et décider que le contenu de son assiette sera à la fois bon pour la santé, pour la planète, et toujours aussi gourmand.
www.cleacuisine.fr

ESTÉRELLE, BLOGGEUSE
EsterKitchen

Qu'elle soit à la fois plus cosmopolite et plus locale : vive le métissage et la recherche du terroir ! Du sarrasin des galettes bretonnes à celui des sobas japonaises, vive les correspondances interculturelles. Qu'on ne perde plus de vue que nous sommes ce que nous mangeons : s'intéresser aux aliments, à la façon dont ils sont produits, dire non aux étiquettes trop longues, manger mieux en accord avec nos ressources et notre nature, aux deux sens du terme. Enfin, qu'on redécouvre les merveilles qui poussent à côté de chez nous, qu'on les réutilise dans des recettes de grand-mère revues au goût du jour, en les métissant avec intelligence.
www.esterkitchen.com

Diversité ou uniformité ?

Fast-food, plats industriels calibrés pour un goût « mainstream » comme un bon gros film hollywoodien ? Allons-nous vers une cuisine mondialisée ? Aseptisée ? Ultra-pasteurisée ? Heureusement, l'histoire nous dit exactement l'inverse : avec les années, les palettes de goûts disponibles se diversifient au fil des influences internationales. Et loin de se standardiser, l'offre alimentaire s'étoffe chaque année. Les épices présentes dans nos cuisines sont bien plus nombreuses qu'autrefois… Ne nous en plaignons pas ! Et peut-être dans dix ans aurons-nous tous dans nos placards de la citronnelle, de la fève tonka, du poivre cubèbe et du galanga.

Les produits « sans »

Pesticides, conservateurs, huile de palme… La liste s'allonge des ingrédients persona non grata dans notre Caddie. Sans oublier la recrudescence des allergies (lactose, gluten) qui conduit aujourd'hui la plupart des distributeurs à lancer des produits sans gluten et d'autres sans lactose. Mais l'alimentation est aujourd'hui assimilée à un facteur de risque pour la santé… ou de prévention ! On « creuse sa tombe avec ses dents » dit le proverbe, mais bien manger permet aussi de préserver sa santé. Dans les best-sellers « Guérir » et « Anticancer », David Servan-Schreiber souligne l'importance de l'alimentation dans la guérison et la prévention. L'avenir est au « manger mieux », sans pour autant remettre en cause le plaisir.

Le plaisir, première cause d'achat !

Comme le met en avant Jean-Claude Kaufmann, dans « Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire », nous savons ce qui est bon pour nous et nous sommes souvent persuadés de manger sainement… La réalité est différente et c'est bien le principe de plaisir qui prime sur la plupart de nos actes alimentaires. D'ailleurs les publicités ne s'y trompent pas et essaient de nous déculpabiliser tout en garantissant un plaisir maximum. Mais cette équation est-elle soluble ? Les internautes affirment leur envie de cuisiner plus sain en limitant sucres, sels et graisses, tout en enrichissant l'expérience alimentaire par des saveurs différentes (herbes et épices), des textures originales (bricks, crumbles, makis, veloutés, purées, verrines…) et une vraie créativité, stimulée par les émissions de cuisine-réalité.

Un matériel plus sophistiqué

Les ustensiles de cuisine vont évoluer pour mieux conserver, filtrer, préserver vitamines et nutriments. La technique au service du vrai. Et si c'était ça la vraie équation du futur ? Emballage sous vide, surgélation rapide, cuisson vapeur, de nouveaux engins vont envahir nos cuisines, après la vague des machines à pain des années 2000. Sans oublier les outils venant d'autres pays : wok, rice cooker, râpe à papaye, natte à maki, plancha…

Et peut-être, dans dix ans, aurons-nous tous dans nos placards de la citronnelle, de la fève tonka, du poivre cubèbe et du galanga.

Chacun devient son propre producteur

Et si chacun devenait maraîcher ? Le retour à la terre ne nécessite pas forcément de laisser tomber son métier et de retaper une ferme en Ardèche affublé d'une peau de bête… Une jardinière accrochée à son balcon suffit pour se lancer. Des plantes aromatiques aux légumes, les cultures maison sont furieusement tendance. Délire de bobo parisien ? Pas tant que ça : il se pourrait bien que vos voisins commencent à se lancer dans la fabrication de compost sur leur balcon. D'ici à ce qu'ils vous proposent de venir prendre un ver…

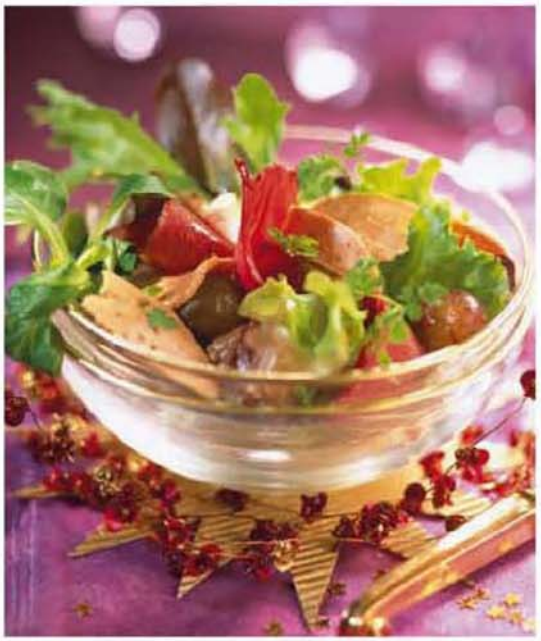
Les souhaits des internautes : du plus simple au plus délirant…

Un synthétiseur macromoléculaire qui réalise en quelques secondes le plat de votre choix (comme dans « Star Trek »), le retour des cours de cuisine à l'école, l'apprentissage tout petit de ce que sont un légume et un jardin, une application pour mobile qui permette de récupérer toutes les infos sur chaque produit en partant de son code-barres, un coach nutrition remboursé par la sécu, un patch sous-cutané qui vous envoie des SMS lorsqu'il sent que vous faites des excès. Peut-être autant de concepts à lancer !

En résumé : un retour à l'essentiel

La consommation semble vivre en ce moment une « crise de croissance » : trop de gâchis, trop peu de conscience des rythmes biologiques, des saisons, de la terre… Les internautes ne veulent plus consommer d'ingrédients trafiqués, ni d'espèces en danger. Les engrais chimiques, pesticides et autres produits génétiquement modifiés sont de moins en moins acceptés. La science au service de l'humanité a du plomb dans l'aile. On est même prêt à consommer des légumes moins beaux, qui se gardent moins longtemps, pourvu qu'ils soient meilleurs au goût, meilleurs pour la santé. Vœu pieux ou réelle volonté de faire évoluer les choses ? L'avenir le dira… Rendez-vous dans dix ans sur Marmiton.org pour le verdict !

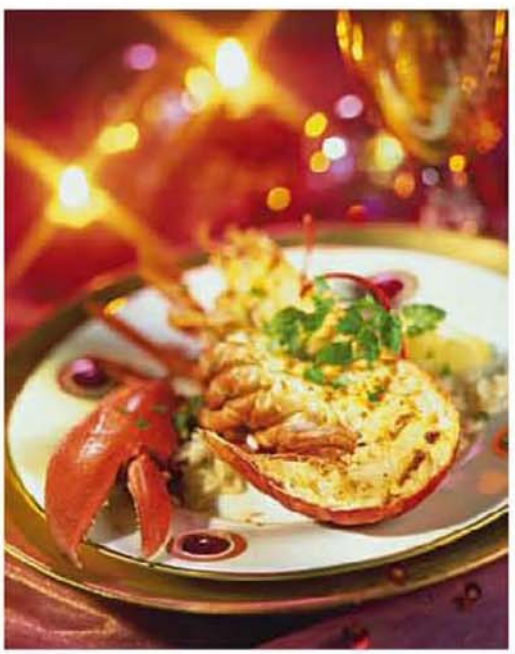
Sources : enquêtes Marmiton septembre 2010 et novembre 2009, compte rendu de la visite Experts Innovation SIAL 2010 par NutriMarketing SA.



Marmiton

RECETTES CHICS pour réveillon DE CHOC

Ils en resteront babas ! Qui ? Vos convives lorsqu'ils découvriront les mets exquis que vous leur aurez préparés. Voici un florilège de recettes aussi belles à regarder qu'exquises à déguster qui épateront petits et grands. Des huîtres tièdes, de jolies verrines, du homard grillé ou en salade, du foie gras en pot-au-feu, des bûches de toutes les couleurs ou encore des mignardises à croquer, les yeux ne savent plus où donner de la tête, le cœur s'emballe et les papilles frémissent, le plus difficile va être de choisir ! Mettez-vous l'eau à la bouche : parcourez ces pages...



Petites bouchées et verrines pour bien commencer les repas de réveillons. Les produits d'exceptions se mettent à table...

Huîtres chaudes aux échalotes et vin rouge

Une autre façon de déguster le coquillage star, c'est de le servir chaud. Même les convives qui n'apprécient guère les huîtres pourraient bien y trouver leur bonheur. À tester d'urgence.

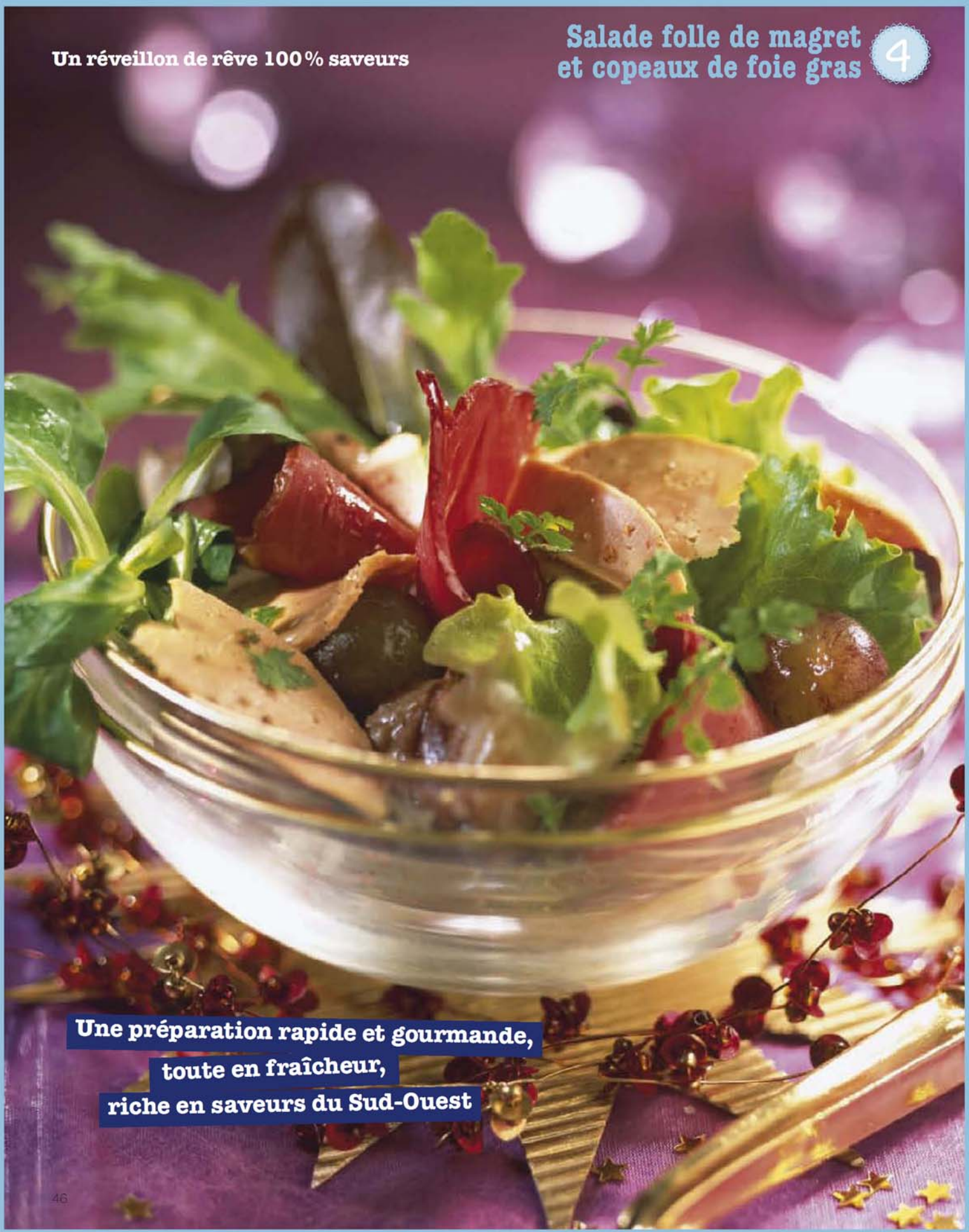
SAUMON EN GELÉE
La présentation en verrine transparente reste toujours un incontournable pour les entrées. D'un clin d'œil, on y voit l'appétissante composition prête à déguster. Une variante de présentation: les cuillères de mise en bouche. Elles peuvent tout aussi bien flatter le regard et réjouir le palais.

3

Œufs de caille truffés en gelée

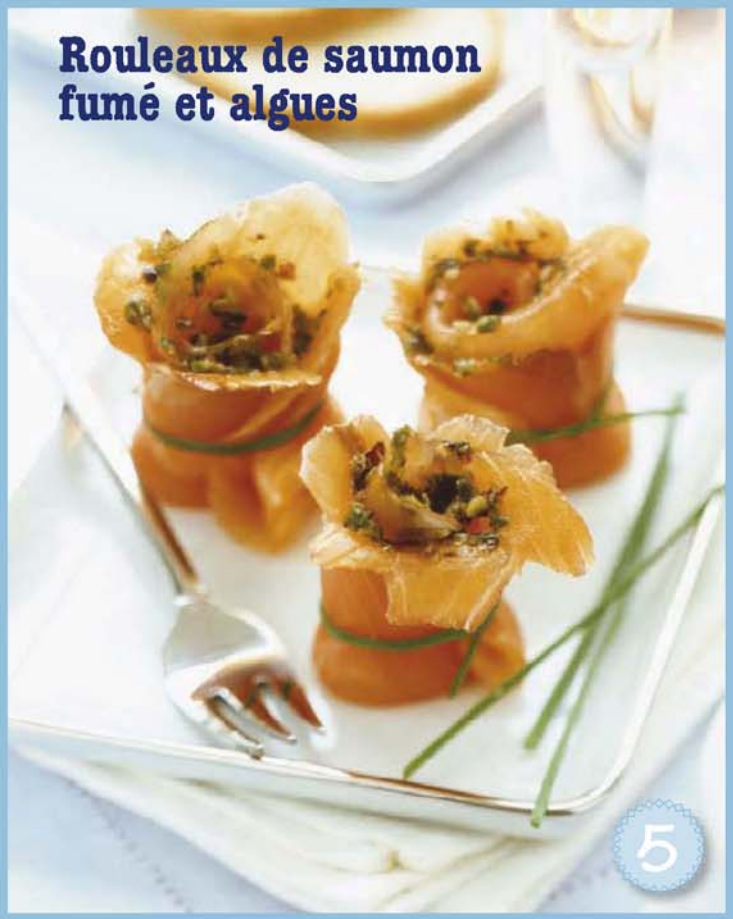
Pour cette recette délicate et esthétique, et pour toutes celles contenant de la gélatine alimentaire, celle-ci pourra être remplacée par une poudre d'origine végétale, l'agar-agar, très en vogue dans la cuisine actuelle. Son dosage est délicat car avec la main lourde la gelée sera trop dure et cassante. À l'inverse, en quantité insuffisante, la gelée ne durcira pas assez. Le dosage exact : 1 cuillerée à café d'agar-agar = 4 g = 6 feuilles de gélatine. L'agar-agar doit bouillir 2 minutes dans le liquide pour que ses propriétés soient totalement efficaces.

Salade folle de magret et copeaux de foie gras 4



Une préparation rapide et gourmande, toute en fraîcheur, riche en saveurs du Sud-Ouest

Rouleaux de saumon fumé et algues



Salade de homard et mangue

Le homard pourra être remplacé par des tourteaux ou encore des queues de langoustes. À chacun ses préférences… Le point fort de cette entrée réside dans le mélange frais et exotique de mangue et de citron vert avec la chair de crustacé.

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS
la qualité des crème dépend de la qualité des produits : choisissez donc des œufs très frais, du lait entier de préférence et un foie gras de très bonne qualité, qui gardera toute sa texture à la cuisson et ne fondra pas complètement.

les entrées

Huîtres chaudes aux échalotes et vin rouge

Pour 6 personnes
Préparation 35 minutes
Cuisson 25 minutes

- 18 huîtres n° 2
- 6 échalotes
- 40 cl de vin rouge corsé
- 30 cl de crème liquide
- 6 jaunes d'œufs
- gros sel
- poivre du moulin

1 Pelez et hachez les échalotes. Faites réduire avec le vin jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de liquide. Couvrez la plaque du four d'une épaisse couche de gros sel. 2 Ouvrez les huîtres, détachez-les mais laissez-les dans la coquille inférieure. Videz-les de leur eau, réservez et filtrez. Posez les huîtres dans leurs coquilles sur la plaque, calées dans le sel. Chauffez le jus des huîtres jusqu'à ébullition puis réservez. 3 Battez la crème dans un cul-de-poule posé sur un saladier de glace et réservez sur la glace. Fouettez les œufs dans un autre cul-de-poule avec 3 cuillerées à soupe d'eau froide. Poivrez et placez-le au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et fouettez sans cesse en incorporant, en filet, le jus des huîtres jusqu'à ce que la préparation devienne très mousseuse. Retirez du bain-marie, et ajoutez la crème. 4 Répartissez les échalotes sur les huîtres puis recouvrez de sabayon. Glissez sous le gril du four 1 minute, pour colorer en surface. Dégustez.

Saumon en gelée

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Réfrigération 2 heures
Cuisson 3 minutes

- 850 g de filet de saumon sans peau et sans arête
- 50 g d'œufs de saumon
- 1 citron vert
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 50 cl de vin blanc
- 10 feuilles de gélatine
- 1 tige de persil plat
- sel et poivre blanc du moulin

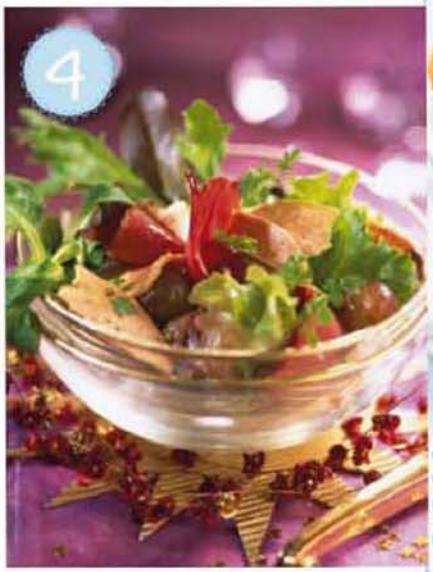
1 Brossez le citron sous l'eau froide. Séchez-le et prélevez le zeste avec un Économe. Émincez-le très finement. Pressez le jus du citron. Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. 2 Coupez le filet de saumon en petites tranches de 3 mm d'épaisseur environ. Mettez-les dans un plat creux, salez et poivrez et arrosez de jus de citron. Réservez au frais. Faites chauffer le vin blanc avec les zestes de citron. Aux premiers frémissements, retirez du feu. Essorez la gélatine et faites-la fondre dans le vin en fouettant. Laissez refroidir. 3 Versez la gelée dans des verres et répartissez ensuite les tranches de saumon. Placez au frais pendant au moins 2 heures. 4 Juste avant de servir, ajoutez les œufs de saumon et une belle cuillerée de crème fraîche dans chaque verre. Décorez d'une feuille de persil.

Œufs de caille truffés en gelée

Pour 6 personnes
Préparation 25 minutes
Réfrigération 2 h 15
Cuisson 10 minutes

- 12 œufs de caille
- 1 grosse truffe et son jus
- 9 feuilles de gélatine
- 1 cube de bouillon de volaille
- 12 petites tranches de pain de campagne
- sel et poivre

1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Plongez les œufs de caille 6 minutes dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les et écalez-les. Portez 50 cl d'eau à ébullition avec le cube de bouillon. Aux premiers frémissements, retirez du feu. 2 Essorez soigneusement les feuilles de gélatine et faites-les fondre en fouettant dans le bouillon. Ajoutez le jus de truffe. Chemisez 12 petits ramequins de film alimentaire. Posez un œuf dans chacun d'eux et couvrez-les de gelée. Placez au frais 15 minutes. Pendant ce temps, émincez la truffe. 3 Sortez les ramequins et répartissez les lamelles de truffe. Recouvrez-les de gelée et remettez au frais pendant au moins 2 heures. 4 Au moment de servir, démoulez les œufs en gelée sur les tranches de pain légèrement grillées, retirez le film alimentaire et servez.



Salade folle de magret et copeaux de foie gras

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 2 minutes

- 3 grosses poignées de mesclun
- 180 g de magret de canard fumé en tranches
- 175 g de gésiers confits
- 150 g de foie gras mi-cuit
- 2 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c. à soupe d'huile de noisette
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- sel de Guérande
- poivre du moulin

1 Coupez les gésiers confits en deux et faites-les rapidement revenir 2 minutes dans une poêle chauffé à blanc. Réservez au chaud. Lavez, essorez et séchez le mesclun. Mettez-le dans un saladier. 2 Ajoutez les tranches de magret fumé et les gésiers. Fouettez à la fourchette les deux huiles et le vinaigre. Versez sur la salade et mélangez. Répartissez la salade dans les assiettes. 3 Coupez le foie gras en très fines lamelles et posez-les sur la salade. Salez et poivrez, servez aussitôt.

Rouleaux de saumon fumé et algues

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes

- 6 tranches de saumon fumé
- 350 g de haricots de la mer au vinaigre de framboise en bocal
- 12 brins de ciboulette
- poivre du moulin

1 Égouttez les haricots de la mer, tout en réservant le vinaigre. Hachez-les grossièrement au couteau. Donnez un tour de moulin à poivre, puis ajoutez le vinaigre et mélangez. 2 Coupez les tranches de saumon en deux dans le sens de la longueur. Étalez la préparation aux algues sur chaque demi-tranche de saumon. Roulez-les sur elles-mêmes. 3 Nouez-les avec un brin de ciboulette. Réservez au frais jusqu'au moment de servir. 4 Présentez sur assiette avec le reste des brins de ciboulette.

ASTUCE CUISINE
Les haricots de la mer sont de fait des algues appelées aussi salicorne ou encore cornichons de mer. La salicorne est préparée en condiment comme les cornichons et mise en bocal dans le vinaigre. On peut aussi consommer ses extrémités comme un légume dans des salades, ou cuites comme des haricots verts, à la vapeur. On en trouve fraîches chez le poissonnier ou en bocaux en épicerie fine ou bio.

Salade de homard et mangue

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 10 minutes

- 2 homards • 3 mangues
- 1 citron vert • 2 étoiles de badiane • 1 c. à café rase de piment d'Espelette
- 5 cl d'huile de noix
- 1 poignée de gros sel
- 1 brin de romarin • sel fin

1 Pressez le jus du citron vert et versez-le dans un bol. Ajoutez l'huile de noix, la badiane et la moitié du piment. Salez au sel fin, mélangez et réservez. 2 Portez une grande marmite d'eau salée au gros sel à ébullition. Plongez-y les homards et maintenez l'ébullition pendant 10 minutes. Retirez du feu et laissez tiédir. Épluchez et découpez la chair des mangues tout autour des noyaux. Coupez-la ensuite en lamelles. Égouttez et cassez les carapaces des homards. Décortiquez-les soigneusement puis découpez les queues en médaillons. 3 Répartissez les lamelles de mangues et le homard dans six assiettes creuses. Arrosez de vinaigrette au citron vert. Saupoudrez du reste de piment d'Espelette. 4 Servez aussitôt décoré de pluches de romarin.

Crème brûlée au foie gras

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Réfrigération 12 heures
Cuisson 1 h 20

- 6 tranches de foie gras cru
- 8 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème liquide
- 30 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre

1 La veille, préchauffez le four à th. 3/4 – 100 °C. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Ajoutez le lait au mélange. Fouettez à nouveau puis incorporez la crème liquide. 2 Passez l'intérieur de six petits plats en porcelaine sous l'eau froide et égouttez-les sans les essuyer. Posez les tranches de foie gras dans le fond puis répartissez la crème par dessus. Posez les plats au bain-marie dans la lèchefrite. 3 Enfournez et faites cuire pendant 1 heure 15. Quand la cuisson est terminée, sortez les crèmes du four et laissez-les refroidir. Puis placez au frais jusqu'au lendemain. 4 Le jour même, préchauffez le four en position gril et enfournez les plats, le plus haut possible. Faites dorer les crème pendant 2 minutes et servez aussitôt.

Des petits plats aux saveurs subtilement relevées de lait de coco ou de curry. Un mélange de tradition avec une pointe d'esprit bolywoodien.

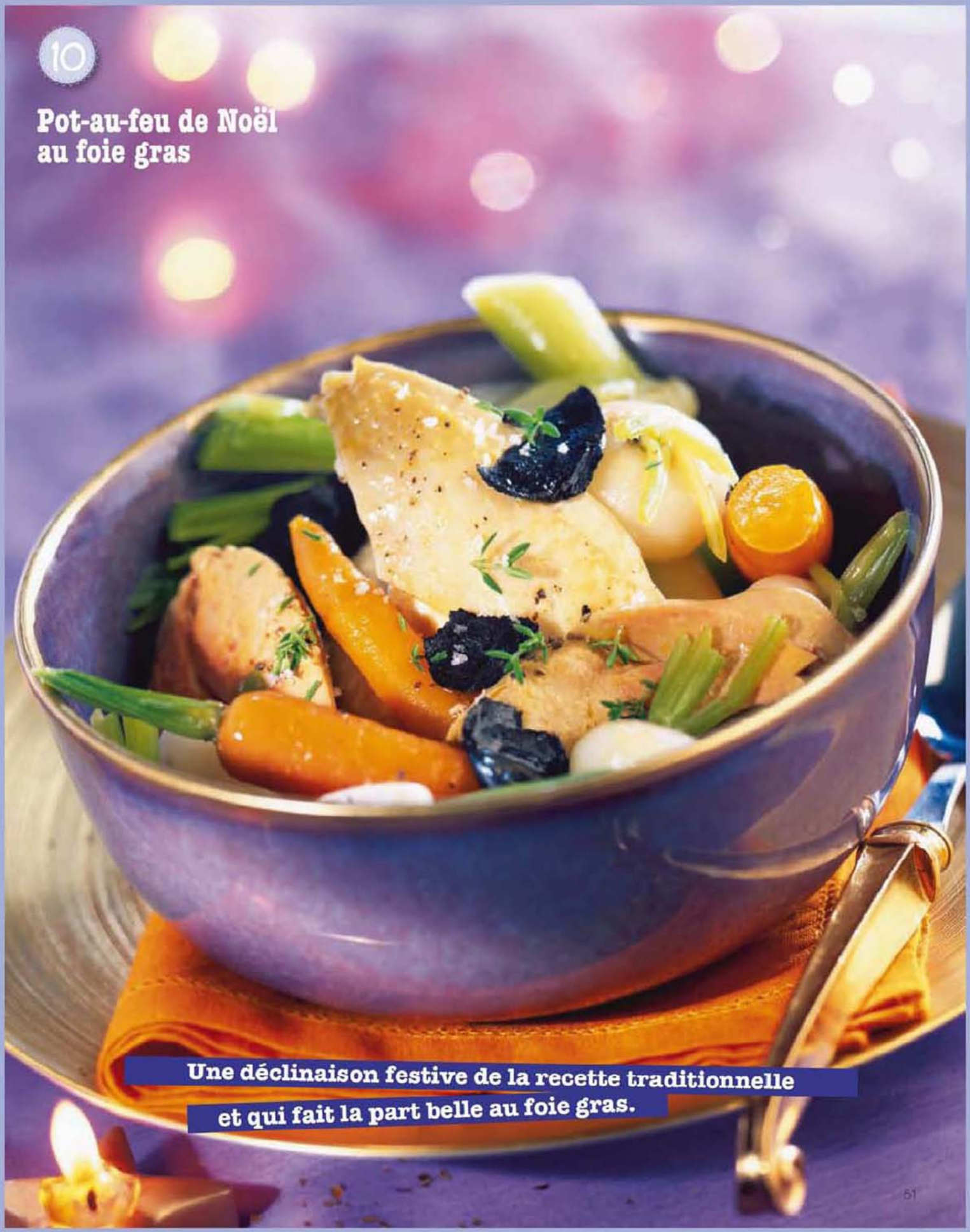
FILETS DE SOLE AU LAIT DE COCO
Pour ce plat, la décoration composée de crevettes roses pourrait être améliorée en les remplaçant par des petites crevettes grises de la mer du Nord soigneusement décortiquées. Certes cela représente du travail, mais cela ajoutera de la finesse puisqu'elles se marient parfaitement avec les soles.

Saint-jacques au curry et pommes paillasson

Les pommes paillasson, appelées aussi rösti par nos amis suisses, peuvent être agrémentées d'un oignon finement haché ajouté dans la préparation. C'est le rösti typiquement zurichois.

10

Pot-au-feu de Noël au foie gras



Une déclinaison festive de la recette traditionnelle et qui fait la part belle au foie gras.

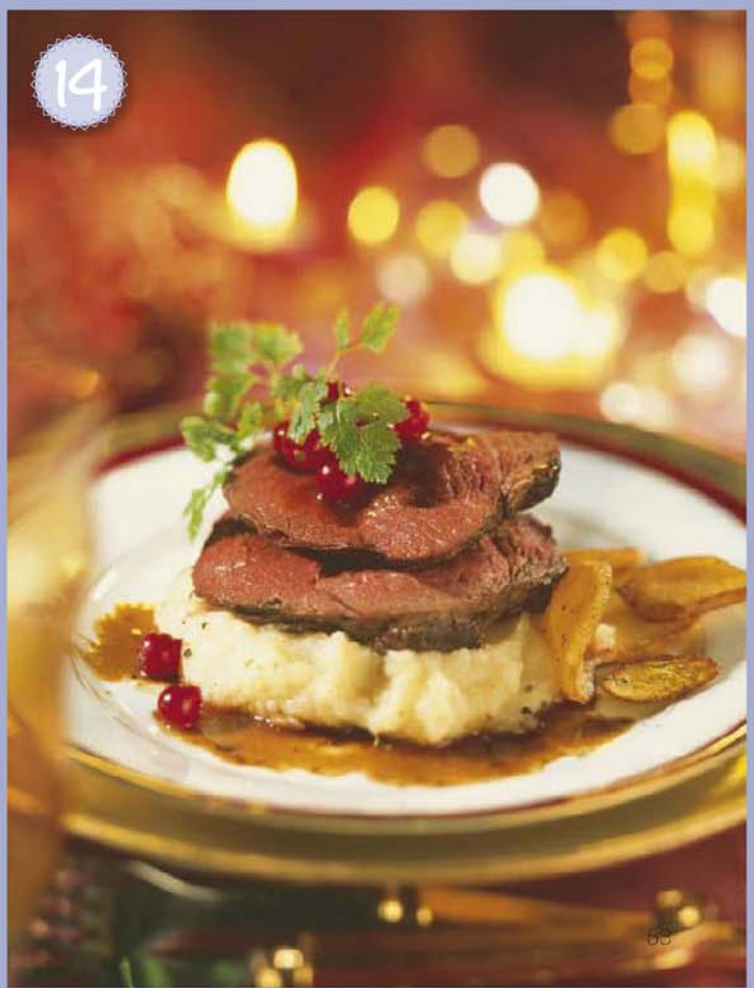
11

Homard grillé de Noël

Quel type de homard choisir ? Plusieurs possibilités s'offrent à vous : l'acheter congelé (moins goûteux mais aussi moins cher) mais en ces période de fête les poissonniers font le plein de homard frais, autant en profiter ! Le nec plus ultra reste le homard breton même si celui en provenance du Canada offre un bon compromis qualité-prix. Demandez à votre poissonnier de le choisir pour vous et, si vous avez le courage de le tâter, préférez une bête avec des pinces bien ferme, signe qu'elle n'a pas séjourné trop longtemps dans l'eau douce ce qui ramollit sa carapace et gorge sa chair d'eau.

Filet de biche et purée

Pour cette recette, ajoutez éventuellement des éclats de truffe noire du Périgord (tuber melanosporum) dans la purée chaude. Ou, au moment de servir, émincez de très fines lamelles de truffe grise de Bourgogne (tuber uncinatum) ou de truffe blanche d'Alba crue sur la viande ou la purée. Ces deux dernières truffes, très parfumées, résistent mal ou pas du tout pour la truffe blanche, à la cuisson.



les plats

Filets de sole au lait de coco

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 25 minutes

• 18 filets de sole • 15 coques • 12 crevettes roses • 25 cl de lait de coco • 1 c. à soupe de zeste de citron vert râpé • sel et poivre

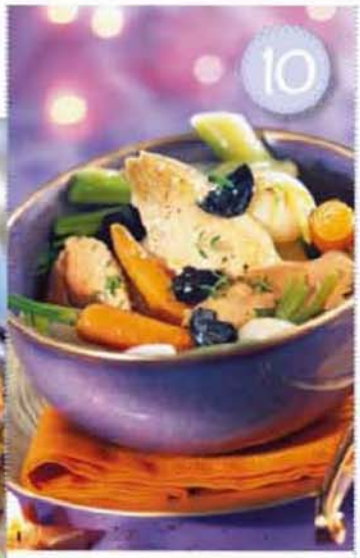
1 Séchez les filets de sole avec du papier absorbant. Roulez-les sur eux-mêmes et maintenez-les enroulés avec un pic en bois. Nettoyez les coques. Mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau et mettez sur feu vif pendant 10 minutes à couvert. Quand les coques sont bien ouvertes, retirez du feu, égouttez-les et réservez. 2 Versez le lait de coco dans une grande sauteuse. Salez et poivrez. Ajoutez le zeste de citron vert. Portez à ébullition. Quand le lait de coco bout, ramenez à feu doux et plongez-y les rouleaux de sole. Faites-les cuire 10 minutes. Puis ajoutez les coques et poursuivez la cuisson 3 minutes. 3 Retirez les filets de sole et les coques à l'aide d'une écumoire. Répartissez-les dans les assiettes. Montez le feu sous la sauteuse et faites réduire le lait de coco d'un tiers. 4 Arrosez les filets de sole de lait de coco au citron vert et décorez de crevettes roses. Servez.

Saint-jacques au curry et pommes paillasson

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

• 18 noix de saint-jacques • 600 g de pommes de terre • 2 œufs • 30 g de beurre salé • 1 c. à café rase de curry en poudre • huile • sel et poivre

1 Épluchez les pommes de terre et râpez-les dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, salez, poivrez et mélangez. 2 Chauffez un peu d'huile dans une poêle. Quand elle est chaude, mettez une cuillerée à soupe de la préparation aux pommes de terre et aplatissez-la en forme de galette à l'aide d'une spatule. Faites cuire 3 minutes puis retournez la galette et poursuivez la cuisson 2 minutes. Égouttez-la sur du papier absorbant et recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la préparation. Réservez les pommes paillasson au four à th. 3 – 90 °C. 3 Faites chauffer le beurre dans une poêle. Faites-y cuire les noix de saint-jacques à feu vif 2 minutes de chaque côté. Salez et poudrez de curry. 4 Répartissez les pommes paillasson dans les assiettes, déposez les noix de saint-jacques par-dessus et servez.



Pot-au-feu de Noël au foie gras

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 h 30

• 1 lobe de foie de gras de canard de 800 g environ • 450 g de champignons de Paris • 1 botte de carottes nouvelles • 1 pied de céleri branche • 2 bottes de petits oignons blancs • 2 clous de girofle • 10 grains de poivre • fleur de sel • gros sel

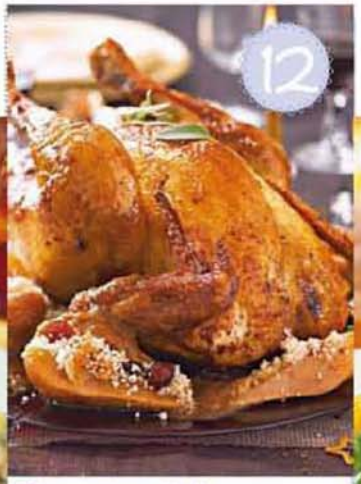
1 Épluchez les carottes, le céleri et les oignons. Concassez le poivre. Piquez les clous de girofle dans 2 oignons. Coupez le céleri en tronçons. 2 Nettoyez les champignons. Mettez les carottes, les branches de céleri et l'oignon dans une cocotte avec 2 litres d'eau. Salez au gros sel et poivrez. 3 Portez l'eau à ébullition puis baissez le feu et faites cuire pendant 40 minutes à petits bouillons. Au bout de ce temps, ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson 20 minutes. 4 Plongez alors le lobe de foie gras dans la cocotte en le maintenant avec une écumoire et poursuivez la cuisson 15 à 18 minutes. 5 Retirez le foie de la cocotte, posez-le sur une planche. Égouttez tous les légumes avec une écumoire, mettez-les dans un plat. 6 Coupez le foie en tranches épaisses, disposez-les dans le plat. Salez à la fleur de sel et servez avec le bouillon à part.

Homard grillé de Noël

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 10 minutes

- 3 homards
- 100 g de beurre mou
- 3 c. à soupe de cognac
- sel et poivre

1 Plongez les homards dans l'eau bouillante légèrement salée et laissez cuire 1 minute. Égouttez-les et laissez tiédir. Coupez les homards en deux dans la longueur et retirez la poche à gravier et le boyau. 2 Fouettez le beurre avec le cognac, salez et poivrez. Préchauffez le four en position gril. 3 Badigeonnez généreusement les homards de beurre au cognac et posez-les ensuite sur la grille du four. Enfournez pour 6 à 8 minutes. Servez dès la sortie du four.



Chapon rôti aux mendiants

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 2 h 10

- 1 chapon de 3 kg environ vidé
- 6 poires
- 350 g de graines de couscous
- 30 g de raisins secs
- 20 g de noisettes
- 20 g d'écorces de citron confites
- 80 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de raz el hanout
- sel et poivre

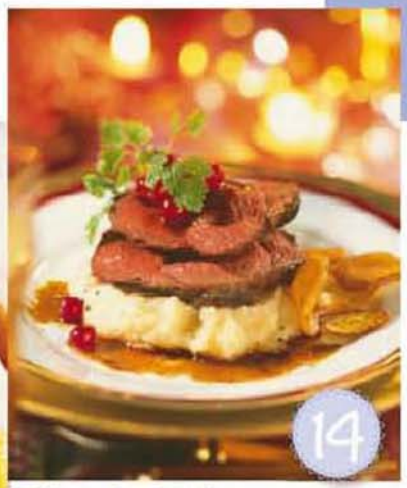
1 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Mettez le chapon dans un plat à four, arrosez-le d'huile, parsemez-le de 50 g de beurre et versez un verre d'eau. Salez et poivrez. Enfournez pour 1 heure et arrosez souvent. 2 Ramenez la température à th. 6 – 180 °C et prolongez la cuisson de 1 heure en arrosant toujours. 3 Pelez, épépinez les poires et coupez-les en deux. 4 30 minutes avant la fin de la cuisson, mettez les poires avec le chapon. Parsemez-les de raisins, de noisettes et de citron. Assaisonnez, arrosez du jus de cuisson. 5 À la fin de la cuisson, sortez le plat du four et recouvrez-le de papier d'aluminium pour le maintenir au chaud. 6 Préparez la graine de couscous selon les indications sur le paquet. Ajoutez le beurre restant et le raz el hanout, mélangez et égrainez. 7 Mettez le chapon dans un plat de service, entourez-le de poires aux mendiants saupoudrées d'un peu de semoule. Présentez le reste de la semoule à part. Servez aussitôt.

Filet de saint-pierre beurre à l'orange

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

- 6 filets de saint-pierre
- 2 oranges
- 2 échalotes
- 200 g de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe d'huile
- sel

1 Lavez soigneusement les oranges. Prélevez les zestes et émincez-les. Pressez le jus des oranges. Plongez les zestes trois fois de suite dans l'eau bouillante en changeant l'eau à chaque fois. Égouttez-les et réservez. 2 Pelez et hachez finement les échalotes. Faites chauffer l'huile dans une casserole. Faites-y suer l'échalote en remuant, sans coloration. Versez le jus d'orange. Portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes. Filtrez la préparation et reversez le jus obtenu dans la casserole. Incorporez 150 g de beurre très froid en parcelles en fouettant. Ajoutez les zestes d'orange. Réservez au bain marie. 3 Farinez les filets de saint-pierre. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle et faites cuire les filets 5 minutes de chaque côté. 4 Mettez les filets de poisson dans les assiettes et entourez-les de sauce. Servez aussitôt.



Filet de biche

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Marinade 12 heures
Cuisson 20 minutes

- 1 kg de rôti de biche
- 2 échalotes
- 2 petites grappes de groseilles
- 1 orange
- cerfeuil
- 60 g de beurre
- 50 cl de vin rouge
- 25 g de farine
- 2 c. à soupe de cognac
- 1 c. à soupe de gelée de groseille
- 1 clou de girofle
- 5 grains de poivre noir
- sel et poivre du moulin

1 La veille, plongez le rôti dans le vin avec le cognac, les échalotes émincées, le zeste de l'orange, le clou de girofle et les grains de poivre. Laissez mariner 12 heures au frais. 2 Le jour même, égouttez le rôti et séchez-le avec du papier absorbant. Faites réduire la marinade de moitié à feu vif puis filtrez-la. Malaxez 30 g de beurre mou avec la farine et réservez. Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. 3 Mettez le rôti dans un plat à four, badigeonnez-le avec 30 g de beurre. Salez, poivrez et enfournez pour 17 minutes. À la sortie du four, laissez le rôti reposer 10 minutes enveloppé de papier aluminium. 4 Déglacez le jus de cuisson en versant la marinade dans le plat. Posez-le sur le feu et portez à frémissement en mélangeant. Baissez le feu et incorporez progressivement le beurre fariné en noisettes en fouettant vivement. Lorsque la sauce a épaissi, ajoutez la gelée. 5 Présentez le filet de biche coupé en tranches fines sur un lit de purée de pommes de terre. Décorez de cerfeuil et de quelques grains de groseille et servez aussitôt.

Faites entrer la farandole de petites douceurs sucrées et colorées pour clôturer en beauté le festin de réveillon…

Soufflé glacé au chocolat blanc, miel et amande

Servez ce soufflé glacé dans des coquetiers de fêtes. Une manière originale de surprendre les invités.

MOUSSE BLANCHE À LA GELÉE PASSION
Remplacez la mousse de chocolat blanc par une simple panna cotta ou du fromage blanc battu avec un peu de sucre.

17

Mignardises de marshmallows décorés

Changez les arômes et les couleurs avec du sirop neutre et de l'eau de fleur d'oranger, sans colorant (guimauve blanche) ; du sirop neutre, de l'eau de rose et du colorant rouge ; du sirop d'agrume et du colorant orange ; du sirop de menthe et du colorant vert… N'ajoutez le colorant que si cela vous semble nécessaire.
Trempez rapidement les cubes de guimauve dans du chocolat blanc, noir ou au lait mis à fondre au bain-marie puis laissez durcir sur une feuille de papier sulfurisé.

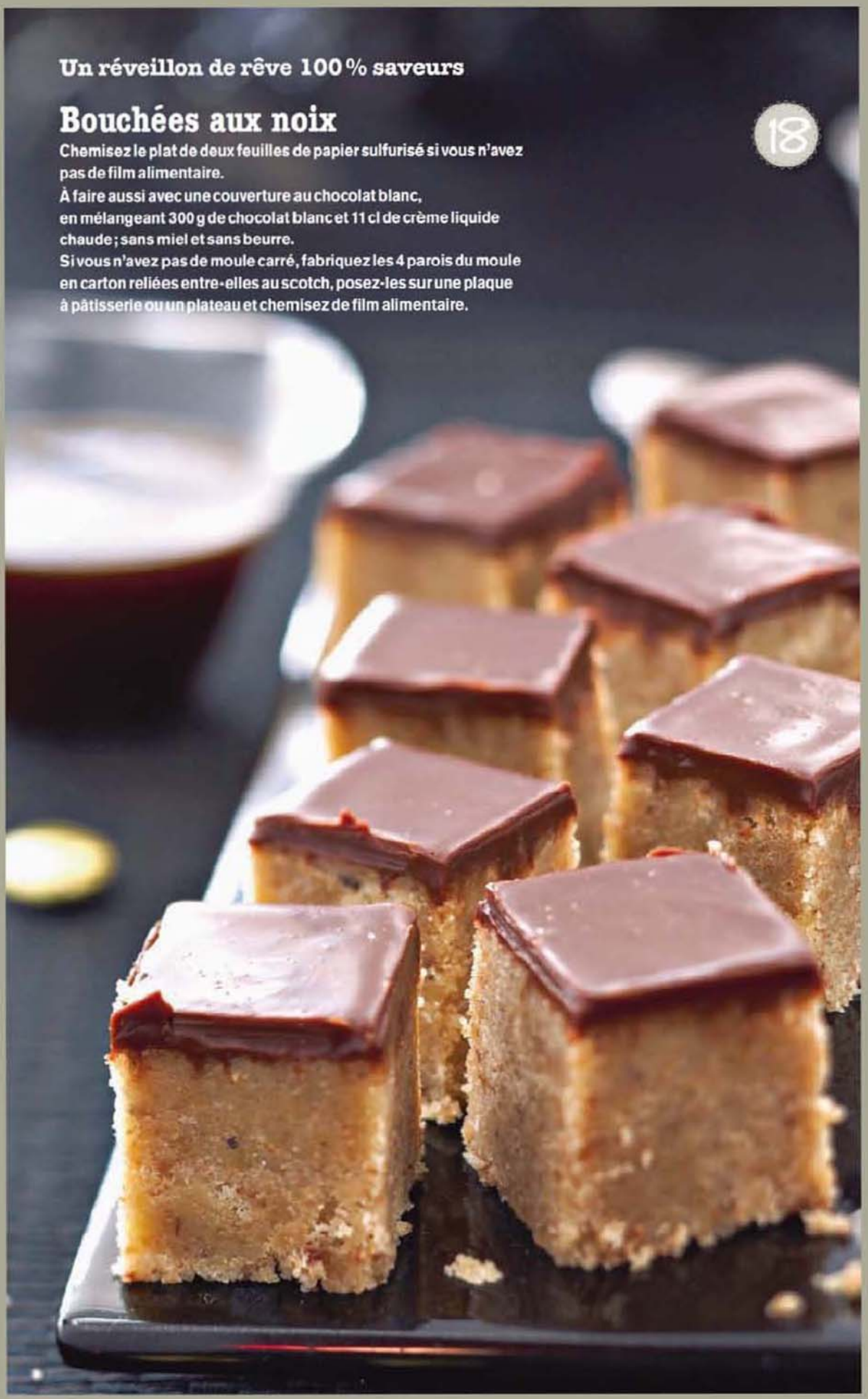
Bouchées aux noix

18

Chemisez le plat de deux feuilles de papier sulfurisé si vous n'avez pas de film alimentaire.

À faire aussi avec une couverture au chocolat blanc, en mélangeant 300 g de chocolat blanc et 11 cl de crème liquide chaude ; sans miel et sans beurre.

Si vous n'avez pas de moule carré, fabriquez les 4 parois du moule en carton reliées entre-elles au scotch, posez-les sur une plaque à pâtisserie ou un plateau et chemisez de film alimentaire.



Soufflé glacé au chocolat blanc, miel et amande

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Congélation 4 heures
Cuisson 5 minutes

• 3 œufs • 25 cl de crème liquide • 200 g de chocolat blanc • 70 g de sucre en poudre • 30 g de sucre glace • 2 c. à soupe de miel liquide • 2 c. à soupe de poudre d'amande • 4 feuilles de gélatine

1 Versez la crème liquide dans un saladier et placez au frais. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, réservez les blancs au frais. Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faites fondre le chocolat avec une cuillerée à soupe de crème liquide. 2 Chauffez le miel dans une petite casserole et ajoutez le chocolat blanc fondu. Égouttez les feuilles de gélatine et faites-les fondre en remuant dans le mélange. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amande, mélangez bien. Incorporez la préparation au chocolat en fouettant. 3 Huilez six ramequins hauts. Découpez six grandes feuilles de papier sulfurisé et pliez-les en deux dans la largeur. Entourez-en les moules en les laissant largement dépasser des moules et maintenez-les à l'aide d'élastiques. 4 Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat. Montez le reste de crème liquide en chantilly en ajoutant le sucre glace en pluie quand la crème commence à durcir. 5 Mélangez délicatement la chantilly à la préparation puis répartissez-la dans les moules en montant presque jusqu'en haut du papier. Placez au congélateur pendant 4 heures. 15 minutes avant de servir, placez les soufflés au réfrigérateur. Au moment de servir, ôtez le papier sulfurisé.

Mousse blanche à la gelée passion

Pour 6 personnes
Préparation 5 x 15 minutes
Attente 4 x 1 heure + 30 minutes

• 18 fruits de la passion • 30 cl de crème liquide • 200 g de chocolat blanc haché • 2 c. à café de sucre • 2 feuilles de gélatine • 2 c. à café rases de sucre glace

1 Mettez ½ feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Ouvrez 6 fruits de la passion en les coupant en deux, versez la pulpe dans une casserole et ajoutez 1 cuillerée à café de sucre, mélangez et faites chauffer la pulpe de fruits sans atteindre l'ébullition. Hors du feu, incorporez la ½ feuille de gélatine dans le mélange chaud, répartissez la pulpe de fruits dans 6 verres hauts et placez-les au réfrigérateur. 2 30 minutes plus tard, versez 7,5 cl de crème liquide dans un cul-de-poule et placez 30 minutes au congélateur. Ce temps passé, mettez ½ feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Portez 7,5 cl de crème liquide à ébullition dans une casserole posée sur feu doux, puis retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée puis versez le mélange chaud sur 100 g de chocolat blanc haché au couteau, mélangez et laissez tiédir. 3 Fouettez la crème juste sortie du congélateur en chantilly en ajoutant 1 cuillère à café rase de sucre glace en fin de processus puis incorporez délicatement la ganache de chocolat blanc. 4 Sortez les verres du réfrigérateur et versez la mousse au-dessus de la gelée aux fruits de la passion puis replacez au réfrigérateur. 5 1 heure plus tard, recommencez tout le processus pour la seconde couche de gelée puis de mousse au chocolat blanc en plaçant les verres 1 heure au réfrigérateur entre chaque couche. 30 minutes avant de servir, ouvrez les 6 derniers fruits de la passion et versez la pulpe au-dessus de chaque dessert. Servez très frais.

Mignardises de marshmallows décorés

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 10 minutes
Attente 8 heures

• 2 blancs d'œufs • 250 g de sucre en poudre • 25 g de sucre glace • 25 g de Maïzena • 5 feuilles de gélatine • 1,5 c. à soupe de sirop de fraise • 3 x 25 g de sucres colorés de couleurs différentes • colorant alimentaires rouge

1 Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Mélangez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez cuire à léger frémissement pendant 10 minutes environ (le sirop doit atteindre 130 °C.) 2 Commencez de battre les blancs en neige ferme pendant que le sirop cuit puis versez-le encore frémissant en filet sur les blancs d'œufs tout en continuant de fouetter. 3 Essorez les feuilles de gélatine et faites les fondre dans le sirop de fraise légèrement chauffé. Ajoutez 1 goutte de colorant rouge et versez sur les blancs d'œufs en continuant à fouetter jusqu'à refroidissement. 4 Chemisez un moule carré de 18 à 20 cm de côté de film alimentaire ou de papier sulfurisé et badigeonnez-le d'huile au pinceau. Mélangez le sucre glace et la Maïzena et poudrez le fond et les parois du moule avec un peu de ce mélange ; versez la pâte de guimauve, égalisez la surface et placez 3 heures au réfrigérateur. 5 Ce temps passé, démoulez la guimauve en retournant le moule sur un plateau poudré de mélange de sucre glace et Maïzena. Coupez-la en cubes. Roulez les cubes dans le mélange au sucre glace puis trempez-les à moitié dans de petites coupelles de sucres colorés. Gardez les marshmallows quelques heures à l'air libre avant de déguster.

Bouchées aux noix

Pour 6 personnes
Préparation 25 minutes
Réfrigération 13 heures

POUR LE GÂTEAU À PRÉPARER LA VEILLE:
• 2 jaunes d'œufs • 125 g de beurre ramolli • 250 g de biscuits à la cuillère • 80 g de sucre en poudre • 75 g de cerneaux de noix • 4 c. à soupe de café très fort
POUR LA COUVERTURE AU CHOCOLAT À FAIRE LE JOUR MÊME: • 200 g de chocolat noir • 40 g de beurre ramolli • 10 cl de crème fraîche liquide • 1 c. à soupe de miel

1 Sortez 125 g de beurre à l'avance pour lui laisser le temps de ramollir. Préparez le café très fort et réservez-le. 2 Mixez les biscuits pour les réduire en poudre puis mélangez celle-ci dans un saladier avec le sucre. Incorporez le beurre ramolli à la fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène puis ajoutez les jaunes d'œufs, les noix hachées et le café en dernier. 3 Tapissez un moule carré de 16 à 18 cm de coté de film alimentaire, versez le mélange dans le moule en égalisant la surface et en tassant bien. Placez le gâteau 12 heures au réfrigérateur. 4 Le lendemain matin, hachez le chocolat au mixeur puis versez-le dans un saladier. Portez la crème à frémissement, ajoutez le miel puis versez le mélange en filet sur le chocolat haché en mélangeant à la spatule. Lorsque le chocolat est complètement fondu, incorporez le beurre froid en petits morceaux jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse et brillante. 5 Sortez le gâteau du réfrigérateur, démoulez-le en le retournant rapidement sur un plat ou une planche, retirez délicatement le film alimentaire et nappez-le de ganache au chocolat. Égalisez la surface et replacez le gâteau au moins 1 heure au frais. 6 Découpez le gâteau en cubes pour servir.

Bûche aux amandes

Pour 6 personnes
Préparation 45 minutes
Cuisson 20 minutes

POUR LE BISCUIT: • 3 œufs entiers • 90 g de sucre • 75 g de farine • 1 pincée de sel
POUR LE SIROP: • 60 g de sucre • 4 gouttes d'extrait d'amande amère
POUR LA CRÈME: • 500 g de mascarpone • 15 cl de crème fouettée • 30 g de sucre glace • 2 gouttes d'extrait d'amande amère
POUR LES AMANDES CARAMÉLISÉES: • 120 g de sucre • 20 g de beurre • 50 g d'amandes entières

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180° C. Préparez le biscuit : séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez les blancs, puis ajoutez la farine en pluie. Étalez la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé beurré. Lissez la surface à l'aide d'une spatule. Enfournez pour 10 minutes. 2 Préparez le sirop : dans une casserole, laissez frémir pendant 5 minutes le sucre, 10 cl d'eau et l'extrait d'amande amère. Retirez du feu. 3 Sortez le biscuit du four et renversez-le sur un linge humide. Roulez-le aussitôt et laissez refroidir. 4 Préparez la crème : mélangez le mascarpone avec la crème, le sucre glace et l'amande amère. Placez au frais 2 heures. 5 Préparez les amandes caramélisées : faites chauffer le sucre et 15 cl d'eau jusqu'à obtention d'un caramel doré. Hors du feu, incorporez le beurre. Disposez les amandes sur une feuille de papier sulfurisé et enrobez-les de caramel. Pilez-en une partie de façon à en obtenir l'équivalent de 1 grosse cuillerée à soupe. 6 Préparez la bûche : déroulez le biscuit. Imbibez-le de sirop puis étalez les deux tiers de la crème. Roulez le gâteau. Nappez de la crème restante. Parsemez d'amandes caramélisées puis saupoudrez d'amandes pilées.

Petits-beurre à l'amaretto et au chocolat blanc

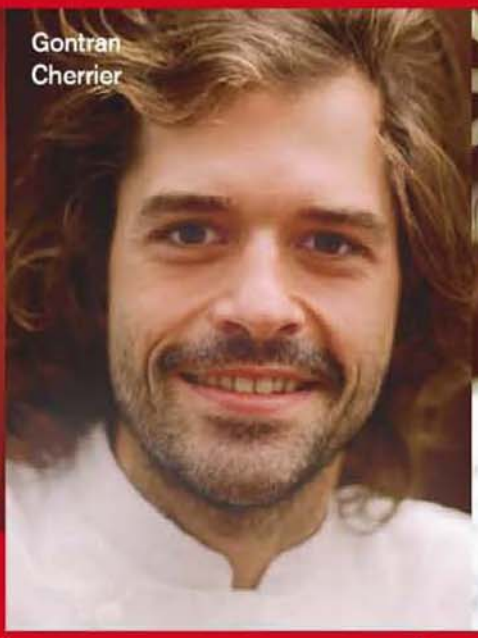
Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 3 minutes

• 200 g de chocolat blanc à pâtisser
• 6 cl de crème fleurette
• 12 petits-beurre
• 30 g de vermicelles de sucre
• 2 tasses de café fort
• 2 c. à soupe d'amaretto

1 Mélangez dans une assiette creuse le café fort et l'amaretto. Trempez rapidement 6 petits-beurre, d'un côté seulement, dans ce mélange et posez-les, sur le côté sec, sur un plat nappé d'une feuille de papier sulfurisé. 2 Versez la crème fleurette dans une casserole, portez-la à ébullition puis retirez du feu, ajoutez le chocolat blanc coupé en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. 3 Versez un peu de ce mélange sur chaque biscuit humecté puis trempez rapidement six autres biscuits, des deux côtés, dans le mélange à l'amaretto et posez-les sur la première couche de ganache de chocolat blanc. Versez le reste de ganache par-dessus. 4 Poudrez de vermicelles de sucre et réservez au frais jusqu'au moment de servir. Huilez les parois d'emporte pièces en forme d'étoile. 5 Faites fondre le reste de chocolat au bain-marie et coulez-le dans les emporte pièces posés sur une feuille de papier sulfurisé. Démoulez lorsque le chocolat s'est solidifié et plantez les petites étoiles sur les gâteaux. Posez les gâteaux sur un joli plat de service.

Christophe Roussel

David Zuddas


Gontran Cherrier

Gabrielle Jones

10 plats cultes d'internautes sublimés par nos chefs

Flora Mikula

Marmiton fête ses 10 ans. À cette occasion et pour célébrer l'événement en toute convivialité, 8 chefs dans l'air du temps ont accepté de revisiter les recettes « cultissimes » de votre site de cuisine préféré ! Gontran Cherrier, Angelo Musa, Flora Mikula, David Zuddas, Gabrielle Jones, Hugues Pouget, Christophe Roussel et Arnaud Delmontel ont enfilé leur tablier pour vous concocter, de l'entrée au dessert, un merveilleux repas d'anniversaire. Découvrez vite le marbré Warhol, le sauté de veau au chorizo ou encore the tarte au citron meringuée comme vous ne les avez jamais dégustés...

Angelo Musat

Huges Pouget

Arnaud Delmontel

À L'ORIGINE ÉTAIT...

... Le crumble aux pommes du chat qui tousse

Voici l'une des recettes les plus classiques de crumble aux pommes et pourtant c'est la meilleure si vous respectez les proportions. Christophe bouscule cette recette et nous sert un crumble très tatin, à sa façon.

Christophe Roussel

Tatin à notre façon

>> Lire la recette sur marmiton.org

pour 6 personnes
1 heure **en cuisine**
2 heures **de cuisson**
2 heures **de repos**

STREUZEL VANILLE :
- 250 g de beurre
- 300 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre roux
- 250 g de farine
- 1 cl de vanille liquide

COMPOTÉE DE POMMES :
- 3 pommes granny smith
- 1 gousse de vanille
- 50 g de miel
- 40 g de sucre
- 15 g de purée de poires nature
- 9 cl de calvados
- 7 g de pectine

CRÉMEUX AU CARAMEL :
- 120 g de jaunes d'œufs
- 500 g de crème
- 60 g de sucre de cuisson
- 60 g de sucre blanc
- 6 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille

Faites ramollir le beurre avec la vanille du streuzel et mélangez tous les ingrédients à la main. Réservez au réfrigérateur dans un film plastique. Épluchez et découpez les pommes. Faites cuire 40 g de sucre « à sec » dans une casserole sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel.

Dès que vous obtenez un caramel fumant, versez les dés de pommes et mélangez l'ensemble avant d'ajouter la pectine. Celle-ci va permettre aux pommes de se stabiliser et de tenir sur leur streuzel au moment du dressage. Ajoutez le sucre et la gousse de vanille. Après avoir ajouté le miel, la purée de poire et le calvados à votre préparation à base de pommes, disposez dans des moules à muffins

Réservez au frais pendant 40 minutes. Pour le crémeux, battez les jaunes avec 60 g de sucre. Faites infuser la crème fraîche avec la gousse de vanille. En parallèle, dans une casserole, faites caraméliser le sucre de cuisson. Dès qu'une mousse se forme sur le caramel, arrêtez la caramélisation en versant la crème sur le caramel.

Versez ensuite cette crème sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre. Puis, dans une casserole, faites cuire le tout à 83 °C comme pour une crème anglaise pendant quelques instants. Dès que la crème devient tremblotante, ajoutez la gélatine ramollie pour stopper la cuisson.

Sortez la pâte à crumble du réfrigérateur, étalez-la au rouleau à pâtisserie et détaillez des petits carrés que vous poserez sur du papier sulfurisé disposé sur une plaque allant au four.

Émiettez le reste de la pâte sur vos carrés de streuzel façon crumble et faites cuire cette base de pâte au four à th. 5 – 150 °C pendant 45 minutes. Pendant ce temps, sortez vos moules à pommes du frigo et versez votre crème refroidie au-dessus des pommes.

Réservez au réfrigérateur 1 heure. Une fois la préparation de crème et de pommes refroidie et le tout solidifié, démoulez les blocs un par un et nappez-les de caramel. Disposez vos flans sur vos streuzel et servez.

Christophe Roussel peint la vie et la gourmandise en bouchées arc-en-ciel ! Imaginez… Une vitrine où des pâtisseries vertes, rouges, jaunes, orangées valseraient sous nos yeux ébahis. Christophe Roussel l'a fait et nous l'avons rencontré à La Baule, dans l'une de ses enseignes. Amoureux des îles, il a rapporté de ses voyages, à Saint-Barth ou à La Réunion, l'art de manier les épices et les produits exotiques. C'est pourquoi, dans les desserts qu'il invente, Christophe sait aussi bien marier le chocolat avec l'estragon, les framboises avec le fenouil, ou encore le céleri et la compotée d'ananas ! Il nappe ensuite ses gâteaux de cacao pulvérisé de toutes les couleurs pour leur donner cet effet velouté qui fait tourner les têtes et battre les cœurs de gourmandise. Voici, en exclusivité pour les 10 ans de Marmiton, le crumble aux pommes du chat qui tousse dans une version tatin à sa façon.

Christophe Roussel utilise des pommes granny smith pour la préparation de cette recette car leur chair, ferme et acidulée, en fait les alliées idéales de ce crumble-tatin bien dressé.

David Zuddas

Flan de courgettes et saumon fumé

Talentueux et inspiré, David Zuddas donne aujourd'hui le meilleur de son inspiration sur la place du marché à Dijon ! Là, dans son restaurant DZ'Envies, il revisite les saveurs et laisse courir son imagination de Dijon au Japon en passant par le bassin méditerranéen. Le résultat ? Il se déguste dans les assiettes de cette cantine chic au format urbain, toujours contemporaine qui fait la part belle aux légumes de saison. Il faut dire que David Zuddas est un chef d'expérience et de goût. Avant d'avoir été aux commandes de l'Auberge étoilée de la Charme pendant 14 ans, il a fait ses armes auprès de Jean-Paul Jeunet ou de Jacques et Laurent Pourcel. Aujourd'hui, David nous fait l'honneur de revoir le fameux taboulé menteur au chou-fleur et les timbales de Jeanne. Admirez le résultat et régalez-vous !

>> Lire la recette sur marmiton.org

pour 6 personnes
15 minutes en cuisine
3 minutes de cuisson
15 minutes de repos

- **4 belles tranches de saumon fumé**
- **4 courgettes** • **2 carottes**
- **1 petit navet long**
- **2 c à soupe d'aneth haché**
- **2 œufs + 1 jaune**
- **8 cl de crème épaisse** • **1 yaourt**
- **2 c à soupe de muscade**
- **3 c. à soupe d'huile d'olive**
- **1 c. de pâte de tandoori** • **sel**

Râpez les courgettes, faites-les revenir avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème, l'aneth haché, le sel et la muscade. Ajoutez les courgettes. Humidifiez des petits ramequins, collez un film plastique contre la paroi, installez le mélange et refermez le tout. Cuisez 3 minutes aux micro-ondes et laissez reposer. Pendant ce temps, épluchez les carottes et le navet. Lavez les légumes et râpez-les en filaments. Plongez-les dans l'eau avec des glaçons et laissez reposer pendant 15 minutes. Cela permet d'apporter du croquant aux légumes.

À l'aide d'un cercle à pâtisserie, découpez de jolis ronds dans les tranches de saumon. Démoulez le flan de courgettes et disposez le saumon par-dessus et tout autour de ce dernier afin qu'il soit complètement recouvert.

Pour la sauce servant à décorer l'assiette et à donner du goût à la recette, mélangez le yaourt avec la pâte de tandoori.

Essorez la julienne de légumes crus, dressez-la dans l'assiette et assaisonnez avec de l'huile d'olive et du sel. Ajoutez la timbale et décorez avec la sauce.

• À L'ORIGINE ÉTAIENT...

... Les Timbales de Jeanne

Il s'agit d'un simple flan de courgettes cuit dans une enveloppe de saumon fumé. David a décidé d'ajouter le saumon fumé au dernier moment afin de nous régaler de toutes ses saveurs.

Taboulé de chou-fleur, carpaccio de saint-jacques

pour 4 personnes
30 minutes en cuisine
20 minutes de cuisson

>> Lire la recette sur marmiton.org

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1 beau chou-fleur • 1 fenouil • 2 branches de céleri
- ½ chou romanesco • 2 citrons jaunes • 1 citron confit
- 1 c. à soupe de menthe fraîche hachée
- 1 c. à soupe de coriandre hachée • 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • sel et poivre

À l'aide d'une mandoline ou d'une râpe, râpez la moitié du chou-fleur et le chou romanesco pour obtenir une belle semoule crue. Cuisez le reste du chou-fleur à la vapeur quelques minutes. Pendant ce temps, taillez en petits dés, le fenouil et le céleri branche. Faites revenir à la poêle le chou cuit à la vapeur avec un filet d'huile d'olive. Pour le dessécher, salez et déglacez avec 2 cuillerées à soupe de balsamique puis écrasez le chou-fleur à la fourchette. Réservez. Mélangez les semoules de choux crus, les dés de fenouil et de céleri et les herbes hachées. Ajoutez le jus d'un citron, du sel et la moitié de l'huile d'olive. Mélangez. Dressez ensuite sur l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire. Si vous n'en avez pas, confectionnez-en un à l'aide d'un papier aluminium disposé en rectangle sur plusieurs épaisseurs.

Coupez le citron confit en 4 et rincez-le à l'eau froide. Mixez avec 2 cuillerées à soupe d'eau pour obtenir un coulis épais. Passez au tamis si besoin et versez sur la préparation. Dressez la purée de chou-fleur dans le fond d'un cercle à pâtisserie circulaire. Pressez le jus d'un citron jaune et versez-le dans le fond d'un plat avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Taillez les saint-jacques en fines lamelles et posez-les dans la marinade. Attendez 10 minutes. Il suffit ensuite d'ajouter les pétales de carpaccio sur la purée de chou-fleur et de démouler.

Gontran Cherrier

Boulanger, pâtissier, auteur de livres culinaires, animateur d'émissions culinaires… Gontran Cherrier excelle dans tous les domaines. Quatrième génération d'une famille de boulangers, Gontran a travaillé auprès d'Alain Passard et d'Alain Senderens avant de voyager et de lancer sa propre société de conseil. Fin novembre, il projette d'ouvrir sa boulangerie à Paris, dans le XVIIIe arrondissement et de nous régaler de ses multiples variétés de pains inspirés. En attendant, Gontran le magnifique a décidé de revisiter votre recette de poisson en papillote préférée… L'amour de saumon en papillote dans une version « truitée » et haute en saveurs… Découvrons ensemble le plat de résistance de cet anniversaire mené par les chefs.

• À L'ORIGINE ÉTAIT... •

...L'amour de saumon en papillote

Tout le monde raffole du poisson en papillote ! La clé du succès de cette recette ? L'alliance d'un poisson frais avec des légumes de saison, de l'œil et des saveurs. Voyons ce que ça donne avec des pavés de truite au caractère bien trempé.

Truite en écailles de chorizo sur lit d'herbes

>> Lire la recette sur marmiton.org

pour 4 personnes
15 minutes en cuisine
25 minutes de cuisson

- 4 pavés de truites
- 12 tranches de chorizo
- 20 tomates cerise
- 2 gousses d'ail
- 1 citron jaune
- 1 bouquet de romarin frais
- 1 bouquet de thym frais
- 10 cl d'huile d'olive
- mélange de 5 baies en moulin
- sel

Écrasez les gousses d'ail, émincez-les et détaillez-les en petits morceaux. Mélangez-les à l'huile d'olive et laissez mariner une dizaine de minutes. Lavez quelques brins de thym et de romarin et disposez-les, une fois séchés, sur du papier de cuisson. C'est sur eux que se reposera le pavé de truite.

Disposez le pavé de truite sur son lit de plantes aromatiques et recouvrez-le de trois très fines tranches de chorizo. (Gontran aime particulièrement le gras que ce dernier apporte à la recette).

Sur la rondelle de chorizo, disposez une rondelle de citron, une branche de thym. Incisez ensuite les tomates cerise afin qu'elles libèrent leur jus une fois insérées dans la papillote. Le poisson cuira ainsi en marinant dans son jus. Salez, poivrez et versez le mélange d'huile d'olive et d'ail.

Fermez la papillote et enfournez-la pour 25 minutes à th. 6 – 180 °C. Servez votre papillote avec des pommes de terre amandine ou des rattes du Touquet.

Une papillote doit rester hermétique aux courants d'air ! Pour la fermer dans les règles de l'art, il suffit de rabattre les deux côtés, de les sceller par un pli, puis de plier chaque extrémité en forme d'avion avant de rabattre les deux côtés sur le centre. Facile non ?

Arnaud Delmontel

La tatin sucrée-salée

>> Lire la recette sur marmiton.org

Il y a 11 ans, Arnaud Delmontel a ouvert sa première pâtisserie (éponyme) rue des Martyrs à Paris ! Depuis, le pâtissier s'ingénie à revisiter la tradition et à souligner la particularité du produit, sa forme et son goût. En amateur des sensations fortes, Arnaud Delmontel a su intégrer les chutneys et mélanges sucrés-salés à ses préparations sucrées. Mais ce n'est pas tout ! En 2007, il reçoit le prix du meilleur pain de Paris et, en 2010, il est récompensé pour son mille-feuille « le meilleur d'Île-de-France ». Quoi qu'il en soit, on ne se lasse pas d'admirer la vitrine d'Arnaud Delmontel aux mille et une couleurs acidulées et ses cakes aux formes généreuses et gourmandes. Pour fêter comme il se doit notre anniversaire, Arnaud Delmontel se lance dans un mariage sucré salé dont le canard est la vedette.

pour 4 personnes
30 minutes **en cuisine**
1 heure **de cuisson**

- **6 à 8 pommes Royal Gala**
- **200 g de sucre**
- **150 g de foie gras**
- **1 pâte feuilletée**
- **1 dizaine de lamelles de magret de canard séché**

Réalisez un caramel à sec. Dans une casserole, faites fondre le sucre en remuant sans cesse. Dès que le caramel obtient une belle couleur blonde et que le sucre est bien fondu, arrêtez la cuisson. Une fois la casserole ôtée du feu, découpez le bloc de foie gras en dés et incorporez-le très rapidement jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Versez le mélange de caramel et de foie gras dans un plat allant au four et laissez reposer… Le caramel va très vite se durcir et former une couche épaisse. Épluchez les pommes, ôtez leur tronçon. Une fois le caramel complètement refroidi et durci, disposez les lamelles de magret de canard en rosace sur sa surface. Ajoutez les moitiés de pommes en cercle tout autour du plat. Émiettez le reste du foie gras sur vos pommes sans réduire en purée les morceaux.

Étalez la pâte feuilletée et découpez un cercle de la taille de votre tarte à l'aide d'un cercle à pâtissier. Mettez la tarte à précuire environ 15 minutes à th. 6 – 180 °C pendant que la pâte prédécoupée se repose au frigo. Sortez-la du réfrigérateur et recouvrez la tarte de pâte feuilletée. Enfournez pour 20 minutes à th. 6 – 180 °C. Une fois cuite, sortez-la du four, démoulez-la délicatement et servez.

À L'ORIGINE ÉTAIT...

... la tatin de magret de canard au foie gras

Une tatin pas comme les autres puisqu'il s'agit d'une superposition de pain de mie, de magret de canard, de tranches de foie gras et de pommes. Arnaud Delmontel remet un peu d'ordre dans cette mixité et nous sert une tatin sucrée salée digne de ce nom à déguster en dessert ou en entrée.

Une fois que la tarte sort du four, laissez-la refroidir 2 à 3 heures avant de la servir afin que la pectine contenue dans la pomme gélifie la tarte Ainsi, elle restera bien en place et fera un effet bluff sur la table !

Angelo Musa

Champion du monde de la pâtisserie, meilleur ouvrier de France, Angelo Musa collectionne les titres et excelle là où notre palais succombe : la pâtisserie ! Une gourmandise qu'il met chaque jour à l'honneur dans la vitrine de la célèbre Pâtisserie des rêves, le temple de tous les délices, orchestré par le duo Philippe Conticini-Angelo Musa. Un lieu pas comme les autres où les classiques font figure d'exclusivité. Le paris-brest révèle, à chaque bouchée, le crémeux du praliné masqué par la légèreté d'une crème dont on ne se lasse pas. La tarte au citron, le saint-honoré… La pâtisserie vous fera rêver ! Son ingrédient préféré ? Le sucre, avec lequel il compose de magnifiques œuvres d'art culinaires et décline les textures à l'infini. Pour cet anniversaire exceptionnel, Angelo Musa nous a fait l'honneur de revisiter la célèbre recette de la truffe géante de la mère Anne. Une version « caliente » et croquante à souhait.

À L'ORIGINE ÉTAIT...

...La truffe géante de la mère Anne

Une base de fondant au chocolat cuite au four et réfrigérée deux heures ! Au final, on obtient une truffe moulée dans un récipient circulaire qu'Angelo préfère servir chaude et fondante à cœur.

Truffe géante

pour 2 personnes
20 minutes en cuisine
6 minutes de cuisson
>> Lire la recette sur marmiton.org

- **200 g de chocolat noir**
- **2 c. à soupe de noisettes écrasées**
- **3 œufs**
- **125 g de beurre**
- **100 g de sucre parfumé**
- **40 g de farine**
- **30 g de praliné**
- **15 à 20 g de confit d'orange**
- **½ gousse de vanille**
- **une pincée de sel de Maldon**

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie pendant quelques minutes à feu très doux. Hors du feu, laissez le mélange refroidir jusqu'à atteindre la température de 45 °C. Pendant ce temps, battez ensemble les œufs.

Ajoutez quelques grains provenant de la gousse de vanille et versez le sucre aromatisé. Battez au fouet jusqu'à obtenir un mélange légèrement foncé. Dès que votre bain-marie de chocolat-beurre est à 45 °C, incorporez immédiatement la préparation à la vanille. Versez la farine et mélangez.

Étalez la moitié de la quantité de pâte au chocolat au fond de la coupelle. Disposez le confit dans une poche à douille et disposez-le en escargot sur la première couche de chocolat. Faites de même avec le praliné, entre les rayons du confit.

Recouvrez du reste de la préparation à base de chocolat et lissez le tout à l'aide d'une petite cuillère. Dispersez quelques éclats de noisettes et d'amandes grillés. Ajoutez une pincée de cristaux de sel de Maldon. Enfournez pour 6 minutes à th. 6 – 170 °C et dégustez immédiatement. Au cœur, la truffe doit être coulante comme un fondant.

Angelo a un petit faible pour les cristaux de sel de Maldon, un sel aérien au goût peu prononcé qui craque légèrement sous la dent. Il suffit de le disperser, comme des flocons de neige, sur la recette pour lui donner un nouveau chic.

À L'ORIGINE ÉTAIT...

... le Trianon ou Royal de Nadine

Composé d'un biscuit, d'un croustillant et d'une mousse veloutée au chocolat, ce dessert est bien plus complexe qu'il n'y paraît! Gabrielle nous aide à en déchiffrer les grandes étapes et vous livre une version verrine très féminine.

Gabrielle Jones

Le trianon de Gabrielle et Nadine

>> Lire la recette sur marmiton.org

pour 6 personnes
1 heure en cuisine
10 minutes de cuisson

MOELLEUX CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ
- 100 g de chocolat noir 70 % cacao
- 2 œufs + 1 jaune
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- praliné

CRUMBLE CACAO/PRALINÉ
- 25 g de beurre demi-sel
- 80 g de praliné
- 30 g de crêpes dentelles
- 25 g de sucre semoule
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g de farine
- 10 g de poudre de cacao

ÉMULSION CHOCOLAT/FÈVE TONKA
- 100 g de chocolat
- 100 + 120 cl de crème liquide
- 70 cl de lait entier
- ½ fève de tonka

FINITION
- 2 poires comices
- sorbet poire
- 3 c. à soupe de billes croquantes

Réalisez le crumble en mélangeant la farine, le cacao, le beurre en parcelles, la poudre d'amande et le sucre. Enfournez à th. 6 – 170 °C pour 12 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez le praliné fondu et les crêpes dentelles puis mélanger le tout. Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 1 cm d'épaisseur et laissez prendre au frigo.

Pour les moelleux, battez les œufs, le jaune et le sucre. Ajoutez le beurre et le chocolat préalablement fondus ensemble au micro-ondes ou au bain-marie, puis la farine. Garnissez des moules en silicone de 2 cm de pâte et d'½ carré de praliné.

Pour l'émulsion, versez 100 cl de crème bouillante sur 100 g de chocolat haché. Attendez 2 minutes que le chocolat commence à fondre puis fouettez-le comme pour une ganache. Ajoutez alors les 120 cl de crème liquide froide et le lait. Râpez un peu de fève tonka. Garnissez un siphon aux 2/3 de cette préparation et placez la cartouche de gaz.

Cuisez les moelleux 7 minutes à th. 6 – 170 °C. Laissez reposer 5 minutes avant de les déposer dans le verre à l'aide d'une cuillère. Recouvrez-les de petits dés de poire (brunoise). Ajoutez les dés de crumble cacao/praliné. Terminez avec l'émulsion chocolat/tonka, quelques billes croquantes et une quenelle de sorbet poire.

C'est lorsque l'on a l'impression que les moelleux ne sont pas cuits qu'ils le sont. Ne vous fiez pas aux apparences et laissez-les refroidir avant de les disposer dans le fond des verrines dans lesquelles vous les dégusterez.

Gabrielle Jones est une jeune chef pâtissière ambitieuse, gourmande et passionnée par son métier ! Ancienne championne de France de pâtisserie, Gabrielle a travaillé au Ritz pendant un an. À New York et à Saint-Martin, par la suite, elle apprend à mélanger de nouvelles saveurs et enrichit son répertoire de spécialités exotiques et décadentes à souhait. Aujourd'hui, Gabrielle est indépendante et met son savoir-faire et son inspiration au service des cartes de restaurant ou des opportunités qui se présentent. Atout number one ou péché mignon ? Gabrielle voue un véritable culte au chocolat auquel elle rend hommage dans des versions de desserts les plus impertinentes. Son œil pétille de gourmandise à la simple évocation de ces saveurs. Découvrez Gabrielle à travers sa réinterprétation du Trianon ou Royal de Nadine, un dessert qu'elle maîtrise comme un art, le rêve chocolaté d'une petite fille devenue pâtissière renommée.

Flora Mikula

Saltimbocca de veau au chorizo

Flora Mikula, la chef de l'ancien restaurant Les Saveurs de Flora, est réputée pour sa cuisine du Sud, bohème et pleine de saveurs. Originaire d'Avignon, Flora distille, au fil de ses recettes épicées, ses empreintes méditerranéennes et son sens de la convivialité. Formée auprès d'Alain Passard, le chef de L'Arpège, Flora Mikula a d'abord ouvert son premier restaurant Les Olivades à Paris, en 1996, un établissement réputé, vous l'aurez deviné, pour sa cuisine provençale. Mais ce n'est pas tout, insatiable voyageuse, la chef étend plus loin les frontières de son inspiration gourmande et mêle à sa cuisine des ingrédients et techniques venues d'Asie et nous avoue un faible très prononcé pour la cuisine thaïlandaise. Découvrez le sauté de veau au chorizo et le marbré Warhol revus dans des versions saltimbocca et melba des plus savoureuses.

pour 4 personnes
40 minutes en cuisine
25 minutes de cuisson

- **4 escalopes de veau**
- **12 tranches de chorizo fort**
- **1 poivron rouge**
- **½ bouquet de basilic**
- **1 l de lait**
- **500 g de polenta**
- **50 g de parmesan râpé**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **piment d'Espelette**
- **thym frais**
- **sel et poivre**

Pour les frites de polenta. Faites bouillir le lait et le bouillon cube ensemble avec quelques brindilles de thym. Versez la polenta, remuez à l'aide d'un fouet et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez l'huile et le parmesan. Mélangez et versez la préparation dans un plat rectangulaire sur une épaisseur régulière de 3 cm environ. Réservez au frais pendant 20 minutes. Démoulez et détaillez la polenta en frites de 1,5 cm d'épaisseur sur 6 cm de long environ. Faites-les frire dans une friteuse ou à la poêle avec de l'huile.

Pour le coulis de poivron. Coupez un poivron en deux, épépinez-le, émincez-le. Plongez-le dans de l'eau, dans une casserole et laissez-le cuire 15 minutes. Égouttez-le et mixez-le avec du sel et une pointe de piment d'Espelette afin qu'il soit lisse et épais.

Pour le saltimboca de veau. Coupez chaque escalope en 6 médaillons. Posez sur 3 médaillons 1 tranche de chorizo et une feuille de basilic. Recouvrez d'un autre médaillon et piquez avec un cure-dent. Renouvelez l'opération pour chaque portion et faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Retirez les pics. Dans une assiette, disposez une frite, posez à cheval 1 saltimbocca et renouvelez l'opération deux fois. Mettez quelques gouttes de coulis autour de la viande et servez aussitôt.

À L'ORIGINE ÉTAIT...

... Le sauté de veau au chorizo

Le veau et le chorizo ? Les marmitonautes ont osé ! La recette de base : du veau mijoté avec des oignons, du chorizo, de la pulpe de tomate, des olives vertes et du basilic.

Melba de chèvre et betterave, tartare de saumon à l'aneth

pour 4 personnes • 20 minutes **en cuisine**
2 heures **au réfrigérateur** • 1 minute **de cuisson**

- 200 g de saumon frais • 1 betterave cuite • 1 jus de citron vert
- 200 g de chèvre frais • ¼ l de crème liquide
- ½ bouquet d'aneth • 1 c. à soupe de raifort en bocal
- 4 miniblinis • sel

Pour la chantilly, faites frémir la crème, ajoutez le chèvre frais, mélangez la préparation au fouet. Ajoutez le raifort hors du feu et assaisonnez de sel. Si vous n'avez pas de raifort, optez pour 1 cuillerée à soupe de wasabi. Passez le tout au chinois, mettez dans un siphon chargé de 2 cartouches de gaz et réservez 2 heures au réfrigérateur.

Préparez le tartare de saumon. Enlevez délicatement la peau du saumon. Détaillez le poisson en cubes de ½ cm. Hachez l'aneth. Dans un petit récipient, ajoutez à la dernière minute le jus de citron, l'aneth et le sel. Il ne faut pas que le saumon frais cuise, c'est pourquoi on ajoute le jus au dernier moment.

Épluchez la betterave cuite au préalable et détaillez-la également en petits cubes de ½ cm. Laissez-la mariner dans un récipient avec quelques zestes de citron vert. Dans un verre à Martini, dressez la moitié du tartare de betteraves et du saumon. Sortez le siphon du réfrigérateur et disposez la chantilly de chèvre sur le dessus du verre. Passez le blini à la poêle quelques secondes et disposez-le dans le verre. Décorez d'une feuille d'aneth.

À L'ORIGINE ÉTAIT...

...Le marbré Warhol

Vous avez dit Warhol ? Pour ses couleurs flashy ! À l'origine, il s'agit d'une sorte de mille-feuille alternant couches de fromage de chèvre et couches de betterave, le tout rehaussé par un nappage basilic.

Les chefs revisitent vos recettes.

Hugues Pouget

C'est dans sa pâtisserie Hugo & Victor créée en duo avec Sylvain Blanc et ouverte il y a quelques mois que le chef pâtissier Hugues Pouget nous a reçus ! En exclusivité, pour les 10 ans de Marmiton, Hugues Pouget a choisi de revisiter la cultissime tarte au citron meringuée dans une version rosée orchestrée par le pamplemousse. Pâtissier inspiré, Hugues Pouget a fait ses classes au Carlton, chez Ladurée, au Bristol, aux côtés d'Éric Fréchon avant de devenir, à 24 ans, le chef pâtissier de l'hôtel Normandy. Après quelques années passées chez Guy Savoy, Hugues puise son inspiration au fil de ses voyages à Singapour, Shanghai, au Japon et au Brésil… Aujourd'hui, c'est dans sa pâtisserie du boulevard Raspail, à Paris, qu'il nous livre le meilleur de ses compositions et nous fait saliver de bonheur ! À l'occasion, poussez donc la porte de cet écrin haute couture de la gourmandise et craquez pour un des musts de la vitrine : les parts de tarte individuelles. Mais, en attendant de fondre pour cette tarte au pamplemousse « en vrai », admirez le travail de pro.

Pétales de pamplemousse meringué

pour 4 à 6 personnes
1 h 30 en cuisine
30 minutes de cuisson
12 heures de repos

PÂTE SABLÉE :
- 90 g d'œufs
- 225 g de beurre
- 375 g de farine
- 140 g de sucre glace
- 45 g de poudre d'amande
- 2 g de sel

CRÈME D'AMANDE CITRON :
- 10 g de zestes de citron
- 50 g d'œufs
- 50 g de beurre
- 30 g de sucre roux
- 50 g de poudre d'amande

CRÉMEUX AU PAMPLEMOUSSE :
- 2 pamplemousses
- 8 g de zestes d'orange
- 150 g d'œufs
- 200 g de beurre
- 200 g de jus de pamplemousse
- 150 g de sucre semoule
- 120 g de gélatine
- 50 g de Campari

MERINGUE :
- 50 g de blanc d'œufs
- 30 g de sucre

Pour la pâte sablée, mélangez le beurre en pommade, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et ajoutez au fur et à mesure les œufs à température ambiante puis terminez par la farine tamisée.

Laissez reposer la pâte 12 heures. Enfournez-la ensuite pour 20 minutes à th. 5–150 °C. Mélangez le beurre avec le sucre, en ajoutant la poudre d'amande et les œufs. Ajoutez les zestes de citron frais. Pochez cette crème d'amande dans le fond de pâte précuit, puis enfournez à th. 7–190 °C pour 5 minutes.

Pour le crémeux au pamplemousse, faites bouillir le jus de pamplemousse avec le sucre et les œufs tout en remuant rapidement, passez la préparation au chinois, sur le beurre en morceaux. Mélangez pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajoutez ensuite la gélatine préalablement réhydratée, les zestes et le Campari. Mixez pour bien lisser l'appareil.

Débarrassez, laissez refroidir puis pochez sur le fond de tarte précuit. Épluchez à vif les pamplemousses à l'aide d'un couteau « filet de sole ». Disposez les suprêmes de pamplemousse en rosace sur la tarte. Pour la meringue, faites cuire le sucre et 30 cl d'eau ensemble et à 121 °C dans une casserole. C'est une meringue à l'italienne, le blanc d'oeuf est cuit par le sucre à 121 °C. Montez les blancs en neige. Versez ensuite le mélange de sucre et d'eau sur les blancs déjà montés.

Continuez à les battre durant 5 minutes. À l'aide d'une poche à douille, dressez la meringue sur la tarte.

>> Plus de photos sur marmiton.org

À L'ORIGINE ÉTAIT...

...THE tarte au citron meringuée

Une belle tarte au citron recouverte de sa crème au citron et d'une meringue bien ferme comme on les voit au restaurant. Exit le citron ! Hugues Pouget dévoile le potentiel du pamplemousse dans une version fraîche et pulpée.

100 recettes stars de Marmiton

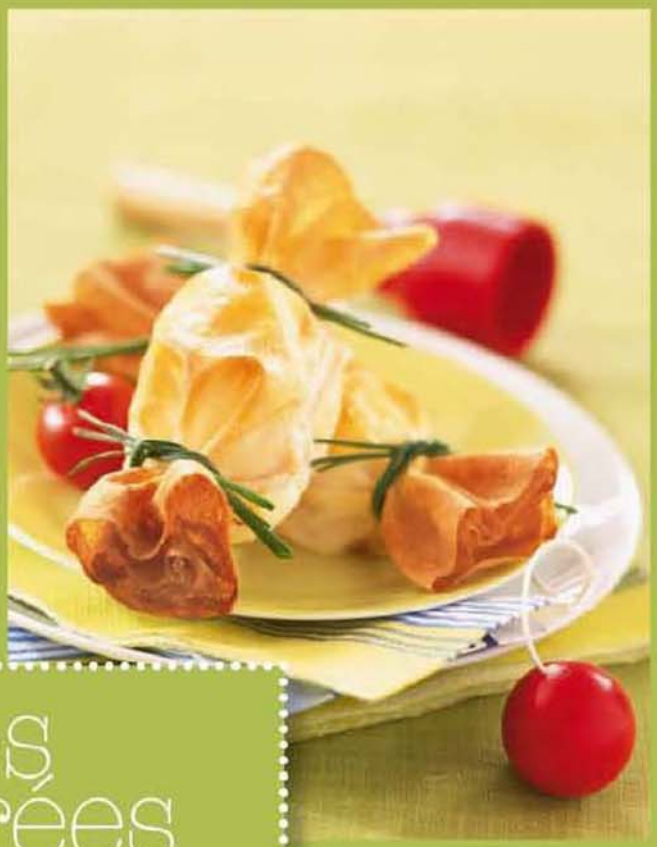
Le Top **50** des recettes + les **50** coups de cœur de l'équipe Marmiton.org = **100** recettes à tester absolument !

Elles sont quotidiennement plébiscitées par les « marmitonautes » (habitués du site Marmiton), découvrez la crème de la crème, 50 recettes issues du Top 100 Marmiton !
Dévorez aussi les 50 recettes coup de cœur des membres de l'équipe Marmiton.
Serena craque pour les petits plats à l'italienne, Christophe préfère les exotiques et Romy raffole des recettes colorées. Jocelyn adore les plats traditionnels, Anne-Laure est toujours à l'affût de bonnes idées pour recevoir, Peggy est un bec sucré et Claire avoue avoir un faible pour les figues et le fromage de chèvre. Quant à Olivier, il a toujours du mal à choisir...
Elles sont un succès sur le site, elles feront un tabac dans votre assiette et trouveront leur place dans votre carnet Marmiton, à coup sûr !

le top des internautes — Les petits plats issus du Top 100

Coup de cœur d'Anne-Laure — Les recettes préférées de l'équipe Marmiton

Les commentaires des marmitonautes



les entrées

Froides ou chaudes, rafraîchissantes ou réconfortantes, elles donnent le top départ de tout bon repas placé sous le signe de la gourmandise.

Coup de cœur d'Anne-Laure

Verrine fraîcheur avocat pamplemousse

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes

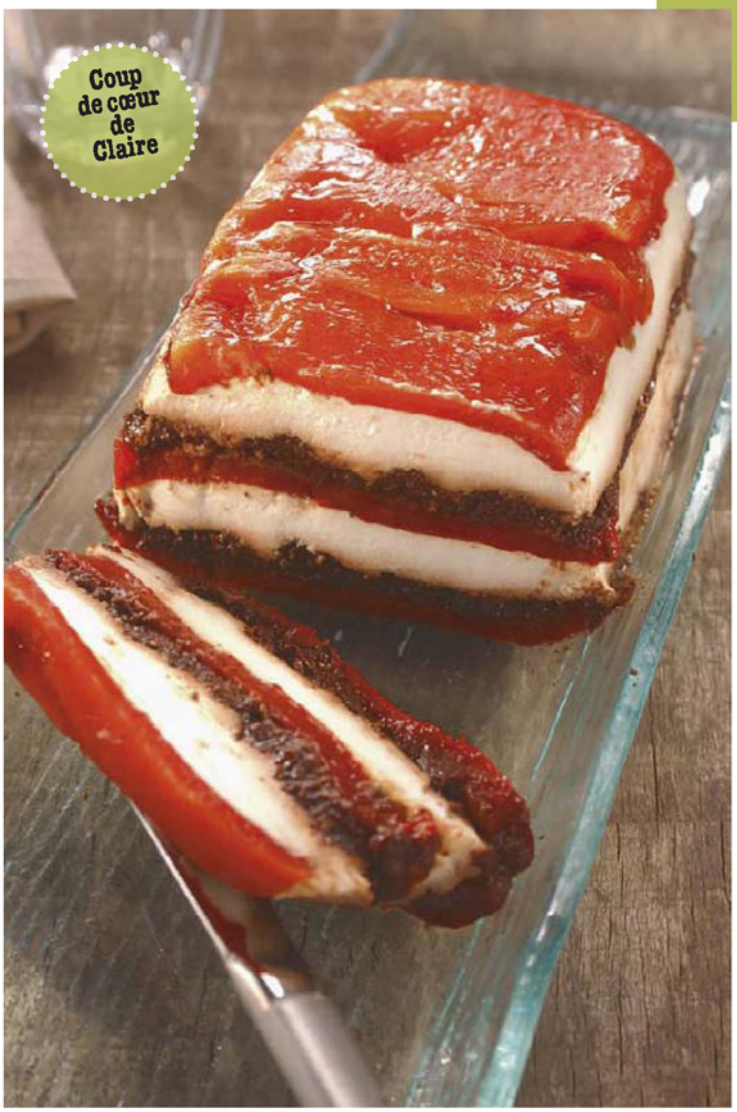
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- 3 c. à soupe de surimi râpé
- le jus de 1 citron vert
- 1 c. à café d'aneth frais
- 2 carrés frais
- 2 c. à soupe de crème fleurette
- poivre du moulin
- surtout pas de sel (déjà présent dans le saumon fumé, le carré frais de Gervais et le surimi râpé)

DÉCO: • quelques œufs de saumon
• brindilles d'aneth

1 Dans vos quatre verres, répartissez équitablement le surimi râpé. 2 Réduisez en purée votre avocat avec la moitié du jus de citron vert, après l'avoir épluché et avoir enlevé le noyau, bien sûr. Répartissez toujours aussi équitablement entre les 4 verres. 3 Mixez les carrés frais avec l'aneth frais et la crème fleurette et un peu de poivre du moulin. Répartissez toujours de la même manière dans les 4 verres. 4 Coupez en lamelles très fines les tranches de saumon fumé que vous disposez dans les verres en essayant de dessiner comme un rond ou une spirale qui s'entremêlent. 5 Disposez 3 ou 4 œufs de saumon au centre (pas plus, c'est juste pour la déco) ainsi que de tout petits brins d'aneth. Arrosez de quelques gouttes de citron vert, un soupçon de tour de moulin à poivre, et c'est prêt ! 6 Mettez au frigo, dans la partie la plus froide et ne sortir qu'au moment de se mettre à table !

Recette proposée par marjulane_1.

L'AVIS DES INTERNAUTES
VALÉRIE_4701 : 5/5 Frais, goûteux, joli, simple, rapide et j'en passe. Je les ai servies avec un muffin parmesan et un petit crostini tomate chèvre. Mon entrée fut merveilleuse ! Je recommande vivement !



>> Voir cette recette sur marmiton.org

Quiche tatin

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

•8 fines tranches de lard • 1,5 kg de pommes de terre
• 3 œufs entiers • 20 cl de crème fraîche • 1 fromage de chèvre
• 150 g de gruyère râpé • 1 rouleau de pâte feuilletée • sel et poivre

1 Faites cuire les pommes de terre à la vapeur. Tapissez le moule de tranches de lard. Mettez le fromage râpé. Coupez les pommes de terre en rondelles sur le râpé, puis le fromage de chèvre en tranches. 2 Battez dans un bol la crème, les œufs, le sel et poivre, versez sur la préparation. 3 Mettez la pâte feuilletée dessus comme une tarte tatin et piquez-la. Faites cuire au four à th. 6/7 – 200 °C pendant 30 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DOLS1 : 4/5 Facile, rapide, très bon! Pour ceux qui n'aiment pas le chèvre, la recette marche bien avec du roquefort.

>> Voir cette recette sur marmiton.org

Terrine de chèvre aux poivrons et à la tapenade

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 30 minutes
Réfrigération 24 heures

•650 g de fromage de chèvre frais • 37 cl de crème épaisse
• 2 poivrons rouges • 130 g de tapenade • huile d'olive

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C et mettez les poivrons au four durant 30 minutes. 2 Sortez-les et enfermez-les dans un sac plastique jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. Pelez-les et ôtez les graines. Malaxez la crème et le chèvre. 3 Tapissez un moule de film alimentaire. Confectionnez la terrine en alternant les couches de poivron, tapenade et crème de chèvre. 4 Recouvrez de film alimentaire, tassez bien l'ensemble et mettez un poids dessus. Réservez au frais au moins 24 heures avant de servir découpé en tranches.

Recette proposée par Romane.

>> Voir cette recette en ligne

Bricks au chèvre frais et à la tapenade

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 5 minutes

•12 feuilles de brick •12 petits chèvres frais •50 g de tapenade verte
•2 tomates •ciboulette •ail frais •paprika

1 Préparez un concassé de tomate et d'ail. Prenez 2 feuilles de brick, placez au centre 2 chèvres, recouvrez de tapenade puis de concassé de tomate et d'ail. Saupoudrez d'un peu de ciboulette et de paprika. 2 Refermez le brick en bonbons ou en aumônière et liez à l'aide d'un fil de lin à cuisine. 3 Faites-en 6, placez-les sur une plaque à four chaud (th. 6/7 – 200 °C,) pendant 5 minutes. 4 Sortez-les du four et placez-les sur un lit de laitue. Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Remplacez le fil de lin par un brin de ciboulette.

L'AVIS DES INTERNAUTES
GWLADYS_45 : 5/5 Une entrée qui fait son petit effet et vraiment délicieuse tout en restant légère et digeste pour la suite du repas ! J'ai personnellement remplacé l'ail par des oignons hachés très fins.

>> Voir cette recette en ligne

Mousse rose à la betterave

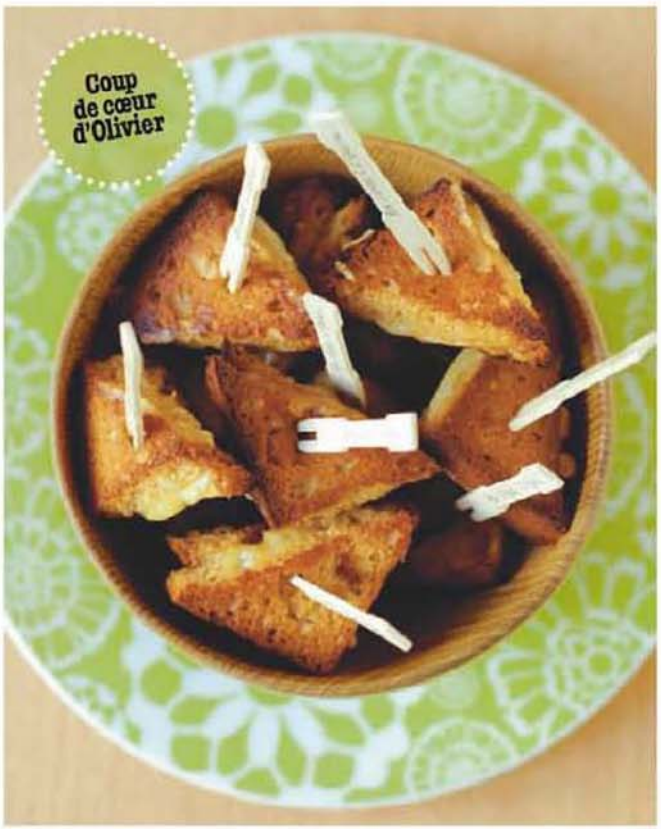
Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1 h 40

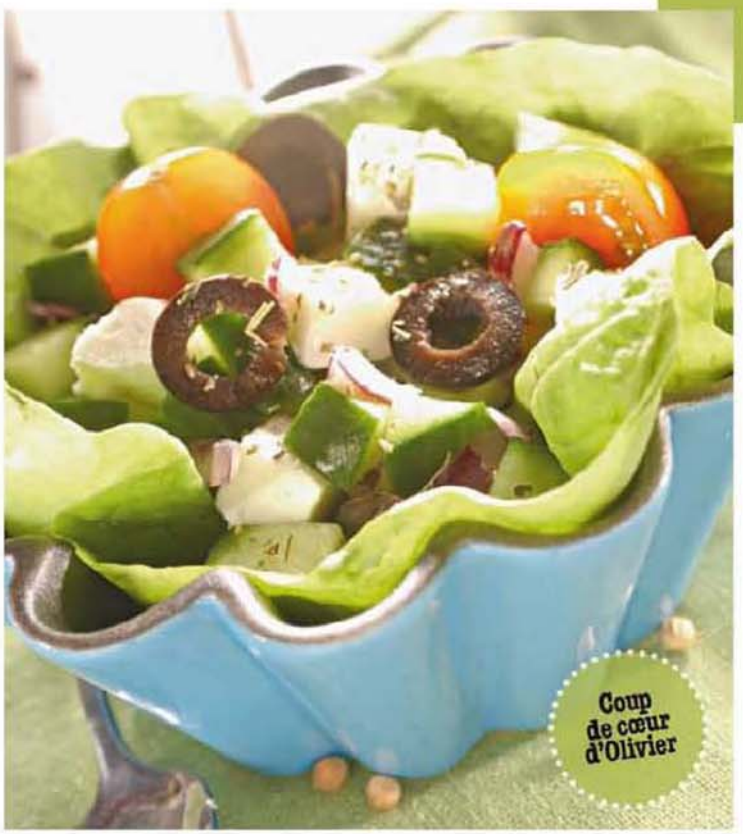
•700 g de betteraves crues •200 g de pommes de terre
•1 c. à café de ciboulette hachée •15 cl de crème fraîche
•1 pincée de noix de muscade râpée •sel et poivre

1 Cuisez les betteraves dans l'eau bouillante pendant 40 minutes. Pour savoir si elles sont cuites, piquez avec un couteau. On doit pouvoir retirer la lame facilement si elles sont bien tendres. 2 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. 3 Épluchez les betteraves et enveloppez-les dans un papier aluminium. Faites de même avec les pommes de terre non pelées. Enfournez ces légumes pour 1 heure. 4 Pelez les pommes de terre encore chaudes. Passez betteraves et pommes de terre au moulin à légumes. 5 Portez la crème fraîche à ébullition puis incorporez à la purée rose à l'aide d'un fouet pour bien l'aérer. Ajoutez la noix de muscade, rectifiez l'assaisonnement puis parsemez de ciboulette.

Recette proposée par Crapule et Crapulette.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CARLA_65 : 5/5 Vraiment très bon et en plus très simple. Maintenant je la fais même au pif et c'est quand même bon.





Toasts fondants d'époisses sur pain d'épices

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 10 minutes

- 1 pain d'épices frais
- 1 époisses frais (surtout pas affiné !)
- 1 salade verte

1 Coupez le pain d'épices en tranches (2 à 3 par personnes) et l'époisses frais. 2 Déposez les tranches d'époisses sur le pain d'épices et mettez au four à th. 6/7 – 200 °C pour faire gratiner et rendre fondant le mélange époisses pain d'épices. Servez ces toasts coupés en deux sur un lit de salade verte.

Recette proposée par Bulma.

L'AVIS DES INTERNAUTES
NATHALIE_332 : 5/5 Que dire ? Encore ! Ou alors… À table ! Magique, merveilleux, tellement bien trouvé car insolite. Pour la ligne, il vaut quand même mieux choisir un pain d'épices light qu'on vend maintenant… En tout cas, voila trois ingrédients dont l'association est vraiment bien assortie… Pour le vin, j'ai ouvert un bourgogne aligoté.

Salade grecque à l'origan

Pour 4 personnes
Préparation 25 minutes

- 1 concombre
- 5 tomates
- 2 oignons roses
- 1 citron jaune
- 20 olives noires dénoyautées
- 1 pot de feta à l'huile
- 3 pincées d'origan
- 10 baies roses concassées
- 1 c. à soupe de gros sel
- sel

1 Épluchez le concombre et coupez-le en rondelles. Mettez dans un saladier avec du sel. Attendez un peu et dès que le sel à fondu, déposez les rondelles de concombre sur un torchon propre et laissez égoutter pendant que vous préparez le restant des ingrédients. 2 Sortez le fromage de l'huile et égouttez sur du papier absorbant. Coupez les tomates en rondelles. Coupez les oignons en rondelles en séparant les anneaux. 3 Pour la présentation : dressez dans un saladier large et pas trop profond les légumes en rosace. Commencez par les tomates que vous parsèmerez d'origan, puis ajoutez le concombre que vous parsèmerez aussi d'origan. Ajoutez ensuite les anneaux d'oignon et la feta puis terminez par les olives. 4 Dans un petit bol, pressez le jus du citron, ajoutez-y 1 à 2 cuillerées à soupe d'huile de feta, les baies roses et la dernière pincée d'origan. Salez et mélangez bien le tout. Versez cette sauce sur la salade que vous mélangerez devant vos invités.

Recette proposée par Narriman.

L'AVIS DES INTERNAUTES
KALCHEF : 5/5 Vraiment une excellente recette, j'y ai ajouté un poivron jaune. Parfaite quand il fait bien chaud, c'est très frais ! C'est beau et bon !

le top des internautes

Terrine de courgette au saumon

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes

- 4 tranches de saumon fumé
- 4 courgettes (pas trop grosses)
- 4 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 1 noix de beurre
- 2 c. à soupe de farine (ou de Maïzena)
- 4 c. à soupe de basilic et de ciboulette hachés
- ½ c. à café de curry
- sel et poivre

1 Lavez les courgettes et coupez les extrémités. Découpez-les ensuite en lamelles dans le sens de la longueur. 2 Faites cuire les lamelles 10 minutes à la vapeur ou dans l'eau salée. Égouttez-les sur du papier absorbant. 3 Battez au fouet les œufs avec la crème, la farine, le curry et le sel et poivre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. 4 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Beurrez un moule à cake dans lequel vous mettrez 1 couche de crème, puis 1 couche de lamelles, puis 1 de saumon + fines herbes + poivre… Et ainsi de suite pour remplir votre moule. 5 Faites cuire pendant 45 minutes. Servez tiède ou froid avec des tomates nappées d'huile d'olive, ainsi qu'une petite salade mélangée.

L'AVIS DES INTERNAUTES
LAGRMAT : 5/5 J'ai ajouté du blanc de poireau qu'il me restait dans le frigo. Un vrai régal Pour la première fois en dix ans, j'ai reçu des félicitations de ma belle-famille !

Velouté de carotte au cumin

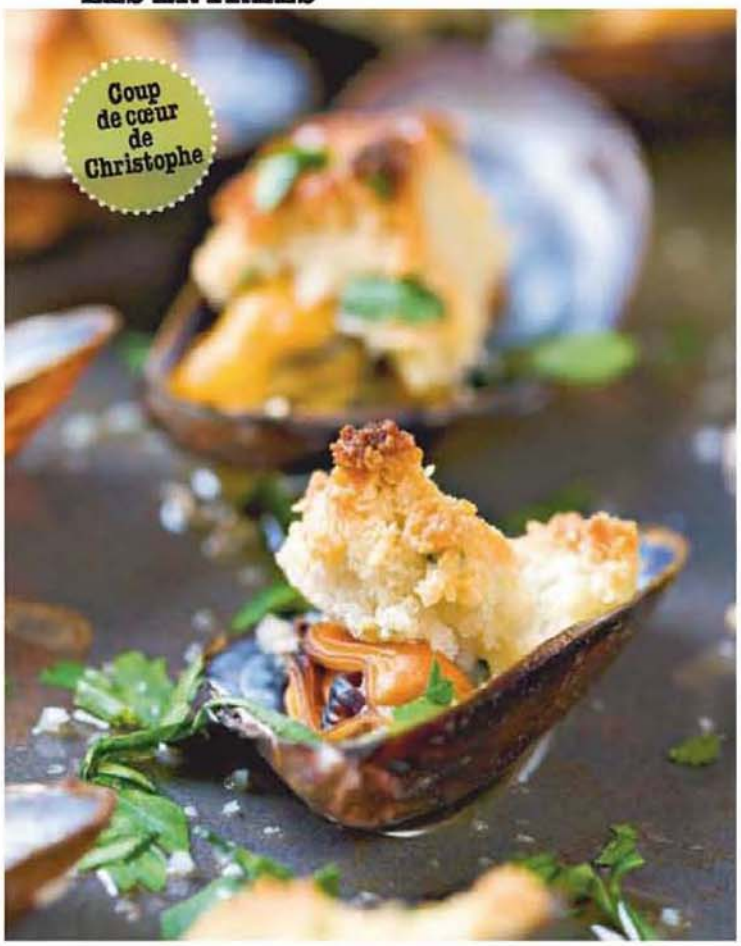
Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 15 minutes

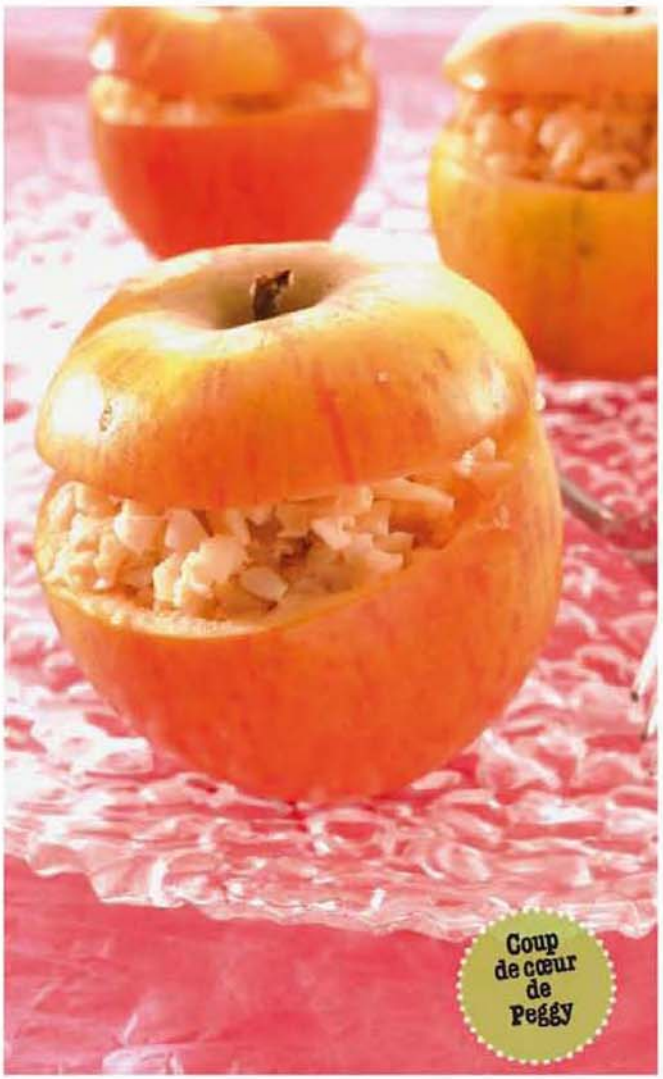
- 1 kg de carottes
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- ½ c. à café de curry
- ½ c. à café de cumin
- sel de Guérande

1 Émincez l'oignon. Faites fondre le beurre dans une Cocotte minute, puis ajoutez l'oignon. Faites dorer. 2 Ajoutez les carottes et la pomme de terre préalablement coupées en morceaux. Faites cuire ainsi 5 minutes 3 Ajoutez 75 cl d'eau, ainsi que le curry et le cumin. Fermez la cocotte et faites cuire 20 minutes après la montée en pression. 4 Il ne reste plus qu'à mixer le tout en y ajoutant la crème liquide.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ZIBZAB : 5/5 Je l'ai servie froide dans des verrines avec un brin de persil au dessus, c'est rafraîchissant et très bon !

Une recette express à servir brûlante ou glacée pour un maximum de saveurs et une pointe d'exotisme...





Moules farcies au beurre d'amandes

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

- 2 l de moules

POUR LA FARCE: • 100 g d'amandes en poudre • 50 g de beurre • ½ gousse d'ail • 5 cl de vin blanc sec • persil • sel et poivre

1 Nettoyez les moules, puis mettez-les dans une cocotte 7 à 8 minutes à feu vif jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Récupérez le jus rendu lors de la cuisson, et filtrez-le. 2 Ôtez la coquilles des moules, réservez-en 1 sur 2. Préparez ensuite la farce. Réduisez le beurre à l'état de pommade et mélangez-le à la poudre d'amandes. 3 Pelez et pilez l'ail, hachez le persil et mélangez avec le beurre d'amandes. Mouillez de vin blanc de jus de cuisson filtré jusqu'à l'obtention d'une farce mollette. 4 Farcissez ensuite les moules et passez-le sous le gril du four 5 minutes environ avant de servir. Dégustez immédiatement.

Recette proposée par Carounette.

Pommes surprises

Pour 4 personnes
Préparation 1 heure

- 4 pommes granny smith • 100 g de cerneaux de noix
- 1 branche de céleri branche • 100 g de pignons de pin
- 200 g de gouda • 1 citron jaune

1 Coupez le chapeau des pommes. Citronnez-les pour éviter qu'elles ne noircissent. Videz les pommes en formant de petites billes. Citronnez-les et réservez-les. 2 Coupez le céleri branche et le gouda en petits cubes. Citronnez l'intérieur des pommes vides. 3 Garnissez les pommes de leurs billes, de gouda, céleri, pignons de pin et noix. Fermez avec le chapeau. Finissez avec une petite feuille de céleri sur le dessus. Servez frais.

Recette proposée par flo388.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CAMBELLE: 4/5 Mieux vaut prendre des pommes acides pour cette recette et, si possible, grosses pour pouvoir les garnir généreusement.

le top des internautes

Terrine de canard noisettes et pistaches de Brigitte

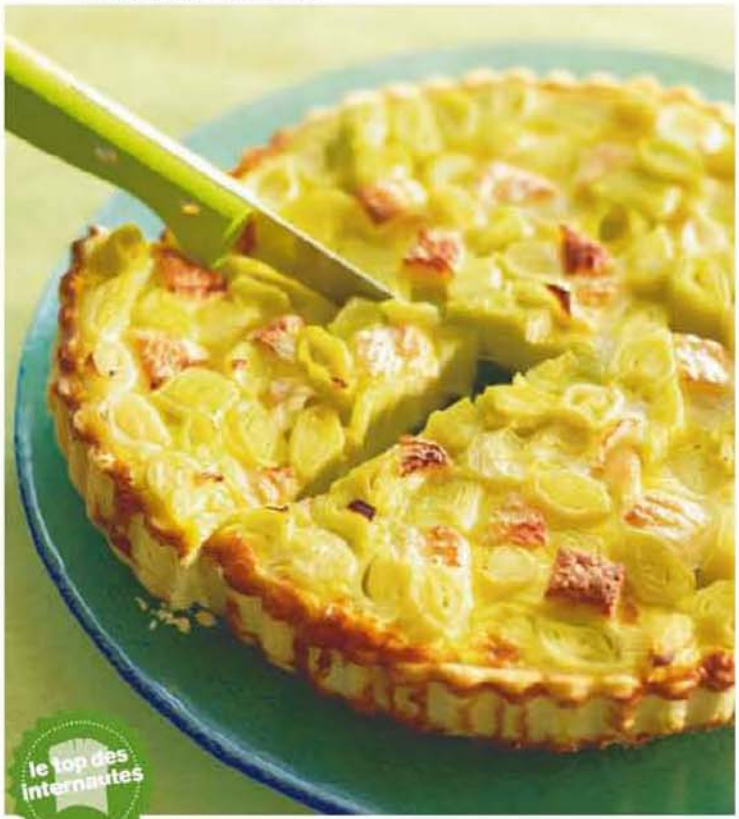
Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 heure | Repos 2heures
Réfrigération 12 heures

- 2 magrets de canard (300g chacun)
- 500 g de chair à saucisse
- 1 œuf
- 1 bouquet de persil
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 40g de noisettes grossièrement concassées
- 40g de pistaches grossièrement concassées
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de sel de Guérande
- 2 c. à café de poivre concassé fin
- 2 c. à café de poivre vert égoutté
- 1 verre à liqueur de cognac ou d'armagnac
- quelques feuilles de laurier
- quelques zestes d'orange confits
- 1 sachet de gelée au porto

1 Détachez avec un couteau effilé la peau des deux magrets. Tapissez le fond de la terrine avec les deux peaux, se chevauchant légèrement et remontant sur les bords en épousant bien la forme de la terrine. Puis déposez l'un des deux magrets. 2 Hachez le persil, les échalotes et l'ail. Hachez grossièrement le deuxième magret et mélangez-les à la chair de porc hachée. Mélangez. 3 Ajoutez l'œuf, la farine, le mélange persil-échalotes-ail, l'huile d'olive, puis les herbes de Provence, le sel et les poivres. Mélangez avant d'ajouter les noisettes et les pistaches concassées, les baies de poivre vert, les zestes d'orange confite coupés en petits morceaux et le petit verre d'alcool. 4 Malaxez bien le tout jusqu'à complète homogénéité. Posez cette farce sur le magret dans la terrine. Appuyez. Pressez bien pour que tout soit bien tassé. Disposez quelques feuilles de laurier à la surface. 5 Fermez et placez dans un four non préchauffé pendant 1 heure à th. 7/8 – 225 °C. Laissez la terrine dans le four éteint pendant 2 heures. Au bout de ce laps de temps, préparez un sachet de gelée au porto. 6 Videz doucement le gras liquide de la terrine. Remplacez par la gelée de manière à recouvrir légèrement l'ensemble. Placez une nuit au réfrigérateur.

Recette proposée par Brigitte.

L'AVIS DES INTERNAUTES
GENEVIEVE 400 : 5/5 Le must, accompagner cette recette marmitonienne de pain aux fruits secs et aux épices.



Tarte au chèvre et aux poireaux

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 25 minutes

POUR LA PÂTE: • 300 g de farine • 150 g de beurre • 1 pincée de sel
POUR L'APPAREIL: • 2 poireaux • 40 cl de crème fraîche épaisse • 4 œufs • 1 verre de lait • 1 bûche de chèvre (150 g) • 50 g d'emmental râpé • 2 c. à soupe de nigelle (épice orientale) • sel et poivre

1 Préparez la pâte avec la farine, le beurre, le sel et de l'eau pour obtenir un mélange souple mais qui ne colle pas. Abaissez et foncez un plat à tarte. 2 Disposez le fromage de chèvre coupé en petites tranches sur la pâte. Faites suer les poireaux coupés en rondelles dans un peu de beurre. 3 Dans un saladier, mélangez la crème, le lait, les œufs, le râpé puis ajoutez les poireaux. Salez, poivrez et ajoutez la nigelle. Versez sur le fond de tarte. 4 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C et faites cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SEB78250 : 5/5 Excellente recette, facile à faire. J'ai remplacé la nigelle par de la noix de muscade en poudre, c'est aussi bon.

Cappuccino de cèpes, châtaignes et potimarron

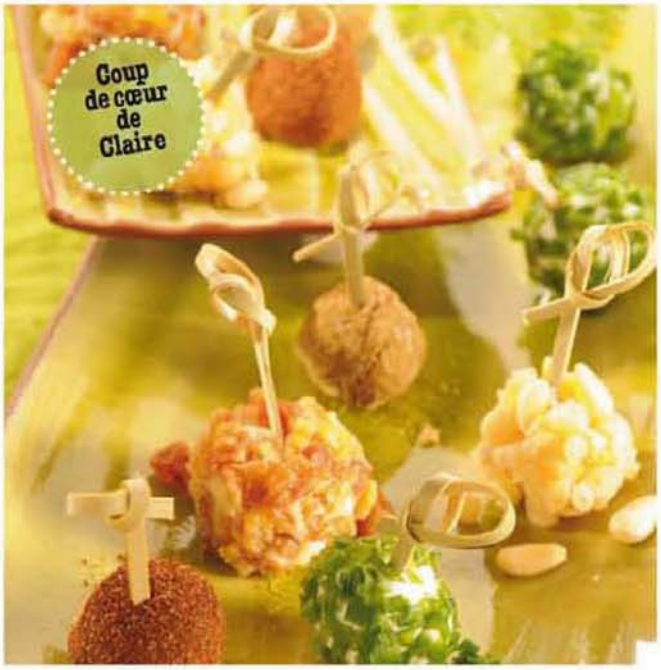
Pour 4 personnes
Préparation 1 heure
Cuisson 45 minutes

• 40 g de cèpes secs • 60 g de champignons de Paris • 1 potimarron • 1 gousse d'ail • ½ blanc de poireau • ½ bulbe de fenouil • 2 blancs d'œufs • 50 g de crème fraîche liquide • 50 cl de bouillon de volaille • huile d'olive • thym • châtaignes en boîte • sel et poivre

1 Passez au mixeur 1 ou 2 lamelles de cèpes pour obtenir une poudre. Faites tremper le reste des cèpes secs dans de l'eau pour les réhydrater. 2 Faites chauffer un peu d'huile d'olive, faites-y suer, le blanc de poireau, l'ail et le fenouil pendant 5 minutes. Ajoutez les champignons de Paris émincés grossièrement et faites suer doucement. 3 Mouillez avec le bouillon de volaille, une partie du jus de trempage des cèpes, les cèpes et faites cuire à couvert 45 minutes. Mixez le tout pour en faire une soupe, assaisonnez avec de sel et de poivre. 4 Ajoutez 50 g de crème fraîche liquide et les blancs d'œufs, mixez bien fort et filtrez à la passoire fine. Chargez le siphon avec 2 cartouches de gaz et laissez jusqu'au service au bain-marie à 60-70 °C. 5 Coupez le potimarron en cubes d'environ 1 cm, faites-les bouillir environ 10 à 15 minutes pour qu'ils conservent une certaine tenue. 6 Au moment du service, réchauffez le potimarron dans un peu d'huile d'olive, salez très légèrement. Déposez au fond d'un verre à cocktail, quelques éclats de châtaigne, la mousse et un peu de poudre de cèpes.

Recette proposée par Francois_440.

L'AVIS DES INTERNAUTES
FREDERIC_221 : 5/5 La mousse est parfaite. Une petite variante à tester: ajoutez au fond du verre de la viande hachée de magret de canard.



Bouchées au chèvre

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Repos : 1 heure

- 200 g de chèvre frais
- 1 crottin de Chavignol (60 g)
- 50 g de beurre à température ambiante
- ½ botte de ciboulette
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de curry en poudre
- 1 c. à soupe de poivre mignonnette
- poivre du moulin

1 Râpez le crottin de Chavignol et mélangez-le à la fourchette au chèvre frais avec le beurre, l'huile d'olive et une pointe de poivre. 2 Assaisonnez la moitié de ce mélange avec le paprika, l'autre moitié avec le curry. Goûtez pour rectifier les assaisonnements. 3 Façonnez de petites boulettes rondes. Roulez les boulettes de chèvre au paprika dans le poivre mignonnette et les boulettes de chèvre au curry dans la ciboulette ciselée menu. 4 Laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur dans la partie la plus froide avant de les déguster. Les bouchées vont durcir, piquez-les alors sur des petits pic en bois. 5 Servez ces bouchées au chèvre à l'apéritif, en entrée avec une salade de tomate et céleri-branche, ou en guise de fromage, déposées sur une salade verte garnie de petits croûtons dorés 2 minutes à la poêle dans de l'huile d'olive.

Recette proposée par parolesenlair.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CAROLINE67200 : 5/5 Très bonne recette. Je les ai préparées la veille, avec de la ciboulette surgelée et beaucoup moins de beurre (15 g). Ça a plu à tout le monde, et ça change un peu des apéros habituels.

Cake « lendemain de raclette »

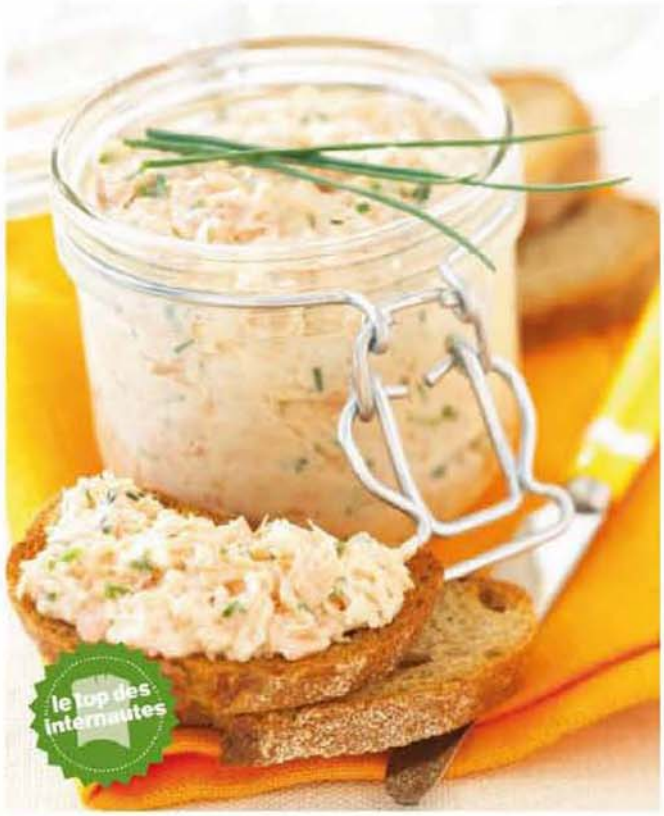
Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 40 minutes

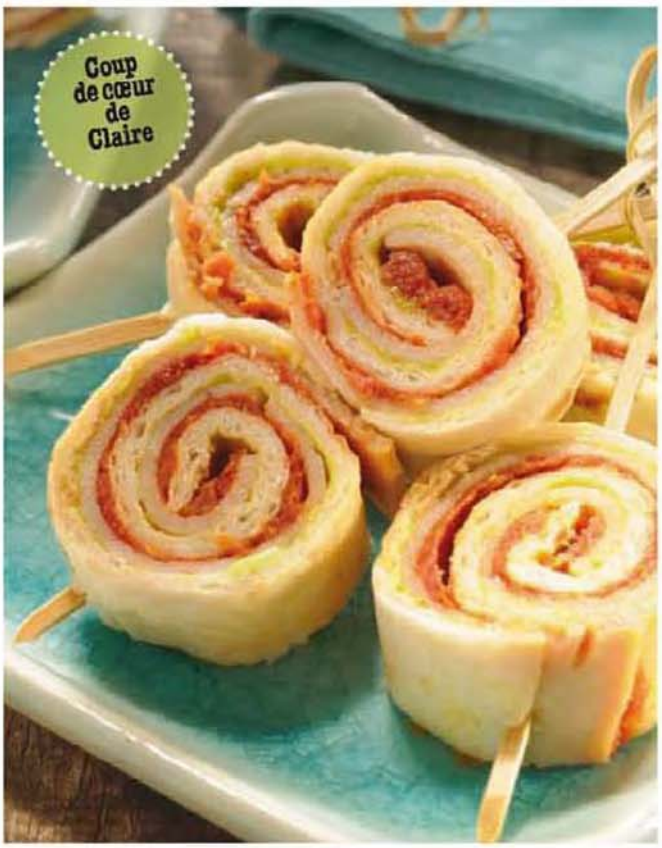
- 150 g de fromage à raclette
- 100 g de charcuterie coupée en petits morceaux (jambon, viande des grisons, ce qui vous reste…)
- 2 œufs
- 100 g de fromage râpé (beaufort, comté, ou gruyère)
- 10 cl de lait
- 10 cl de vin blanc (de Savoie)
- 175 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe d'huile (idéalement de noisette)
- sel et poivre

1 Mélangez les œufs, la farine, la levure, salez et poivrez. Versez le lait et l'huile, puis ajoutez le fromage râpé. Le mélange doit être le plus homogène possible. 2 Ajoutez le fromage à raclette et la charcuterie en petits morceaux. Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. 3 Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation. Laissez cuire pendant 40 minutes.

Recette proposée par Pépite.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CAMILLE_955 : 5/5 J'ai utilisé du jambon et des saucisses de Strasbourg. Vraiment très bon, la raclette deviendrait presque un prétexte pour faire ce cake !





Rillettes aux deux saumons

Pour 8 personnes | Préparation 30 minutes
Cuisson 10 minutes | Réfrigération 12 heures

- 750 g de saumon frais
- 150 g de saumon fumé
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ citron
- 1 yaourt nature
- 100 g de beurre salé
- ½ botte de ciboulette
- poivre et sel fin

1 Emballez le saumon frais dans du film et faites-le cuire à la vapeur. Il doit rester presque cru au cœur du morceau : en filets minces, 7 minutes à compter de l'ébullition, en filets épais ou en darnes, 10 minutes, en un seul gros tronçon, 14 minutes. 2 Déballez le poisson, laissez-le refroidir. Coupez le saumon fumé en dés de 2 mm de côté. Ciselez finement la ciboulette. 3 Enlevez la peau, les parties grises et les arêtes du saumon frais. 4 Effeuillez-le avec les doigts sans trop l'écraser. Ajoutez les dés de saumon fumé. 5 Faites le liant en mélangeant au mixeur les jaunes d'œufs, l'huile d'olive, le yaourt, le jus du demi-citron, le beurre ramolli. Salez, poivrez. Mixez ce mélange. 6 Ajoutez-le aux deux saumons et à la ciboulette. Mélangez l'ensemble pour obtenir une bonne répartition du liant. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire (sel, poivre et citron). 7 Tassez dans une terrine assez grande. Lissez la surface. 8 Décoration : au centre, parsemez une bande de ciboulette ou des œufs de saumon. Entourez de quelques tranches fines de citrons cannelées. Laissez au réfrigérateur une nuit. Servez avec du pain de campagne grillé.

Bouchées apéritives à la mexicaine

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes

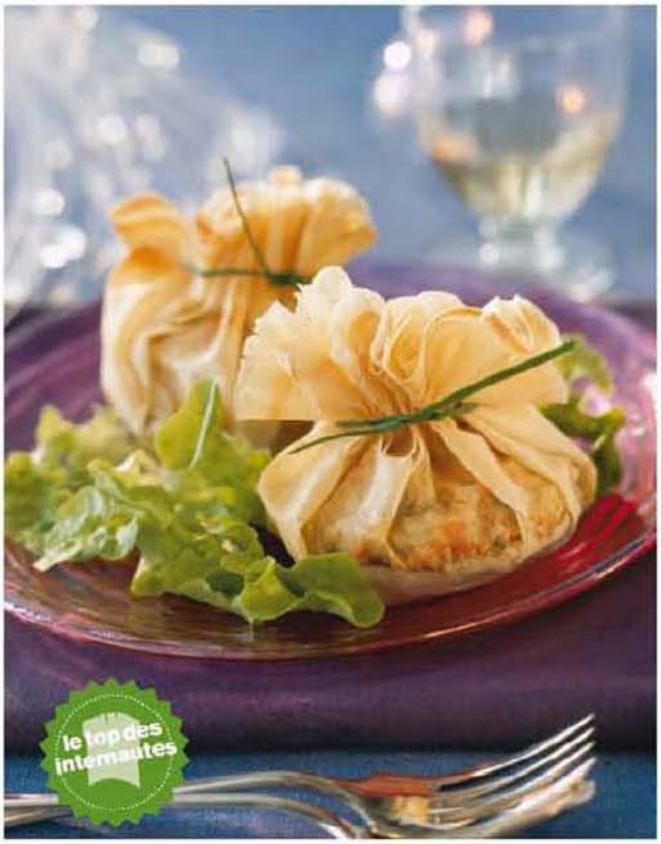
- 4 tranches de jambon de poulet
- 4 tortillas de blé
- 1 pot de guacamole (ou guacamole maison)
- 1 pot de purée de tomate confite

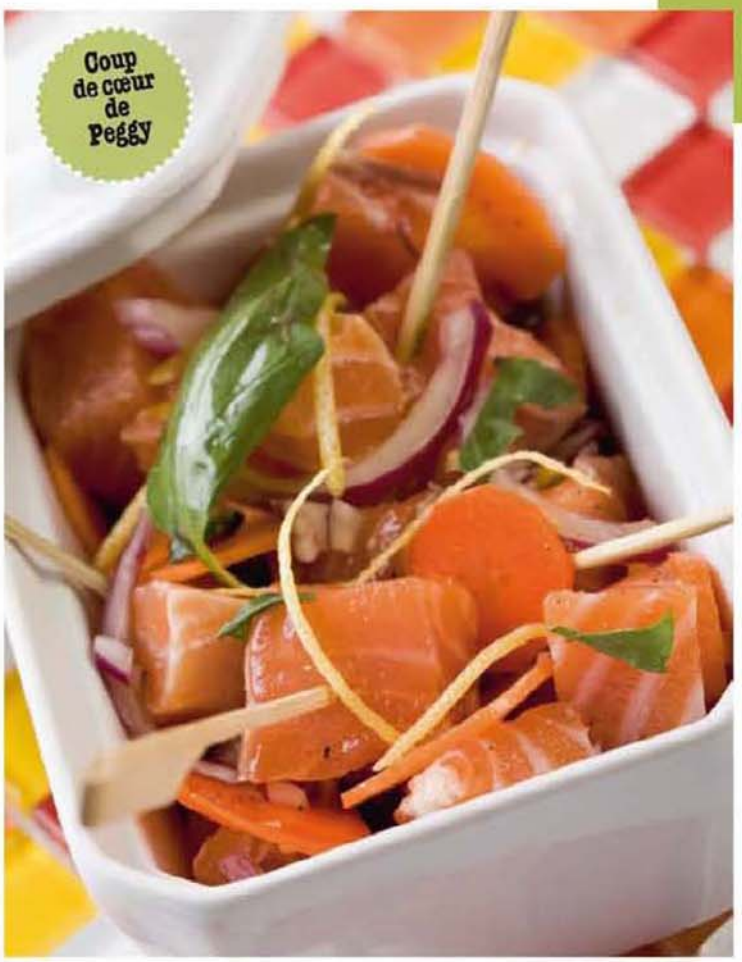
(rayon condiments des grandes surfaces)

1 Tartinez les tortillas avec le guacamole (1 cuillerée à soupe par tortilla). Disposez 1 tranche de blanc de poulet dessus. 2 Tartinez de la purée de tomates par-dessus (2 cuillerées à café par tortilla). Roulez les tortillas et faites des tranches d'environ 1.5 cm d'épaisseur en les maintenant par un pic en bois (cure-dents). 3 Servez à l'apéritif, ça fera un tabac !

Recette proposée par isabelle_60.

L'AVIS DES INTERNAUTES
LAURENCE_285 : 5/5 Très agréable, originale ! J'ai varié : soit au guacamole, soit au fromage ail et fines herbes.





Aumonières aux noix de saint-jacques

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 30 minutes

• 200 g de crevettes roses • 20 noix de saint-jacques • 4 poireaux • 10 cl de crème semi-liquide • pâte filo • huile

1 Faites une fondue de poireaux, ajoutez la crème et les crevettes décortiquées. Faites cuire dans une poêle les noix de saint-jacques. Étalez 3 feuilles de pâte filo, huilez-les au pinceau. 2 Posez au centre une grosse cuillerée à soupe de fondue de poireaux avec les crevettes et déposez autour et sur le dessus 5 noix de saint-jacques. 3 Fermez les aumonières avec un lien et faites cuire au four préchauffé à th. 7 – 210°C pendant 15 à 20 minutes. Présentez sur des assiettes individuelles avec de la salade, des tomates cerise et des œufs de caille mollets.

Recette proposée par Monique_121.

L'AVIS DES INTERNAUTES
BRACONNIER : 5/5 Un délice ! Avec le jus de cuisson que les noix ont donné, j'ai fait une petite sauce en ajoutant de la crème allégée et le reste de la fondue de poireaux.

Saumon frais mariné

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Réfrigération 24 heures

• 8 pavés de saumon frais • 2 carottes • 1 oignon rouge • le zeste de 1 citron (facultatif) • baies roses • 3 feuilles de laurier • aneth • 1 l d'huile d'olive • 1 kg de gros sel de Guérande

1 Au moins 24 heures à l'avance, mettez les pavés de saumon frais dans un plat, sur une couche de gros sel, puis recouvrez-les entièrement et mettez au frais. 2 Le jour même, rincez à l'eau froide les pavés, enlevez la peau à l'aide d'un couteau puis coupez-les en cubes. Mettez-les dans un saladier avec les carottes en rondelles, l'oignon émincé, l'aneth, le laurier, les baies roses légèrement écrasées et le zeste de citron. Poivrez. 3 Recouvrez entièrement d'huile d'olive et mettez au frais recouvert de film alimentaire. Sortez le plat à température ambiante de temps en temps si l'huile fige. Servez avec quelques rattes vapeur.

Recette proposée par mag28.

L'AVIS DES INTERNAUTES
LAETI_27 : 4/5 Ne mettez pas trop de citron, sinon ça cuit le saumon. Je n'avais pas mis les carottes et j'ai présenté ce plat dans des verrines pour le réveillon.

le top des internautes

Palmiers à la tapenade

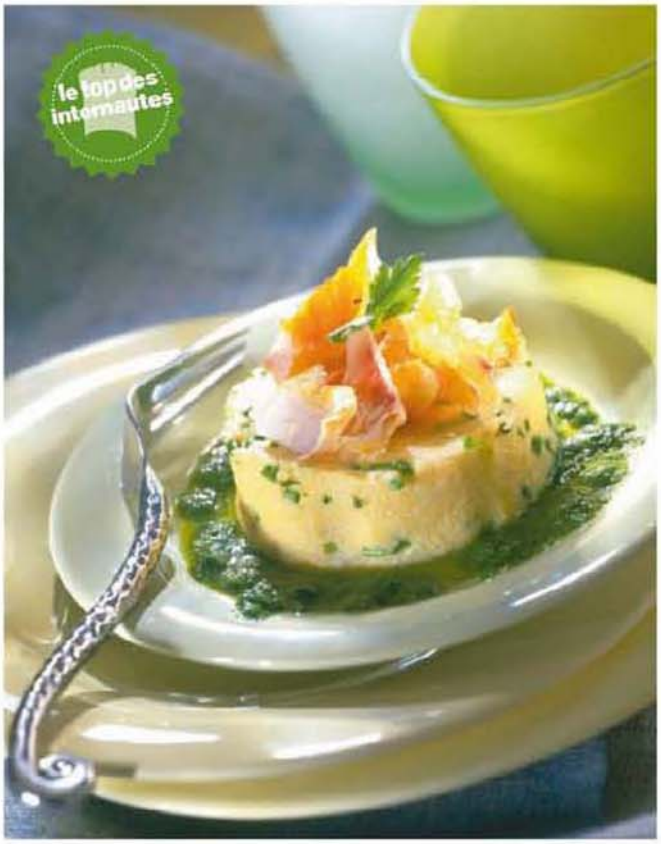
Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 15 minutes

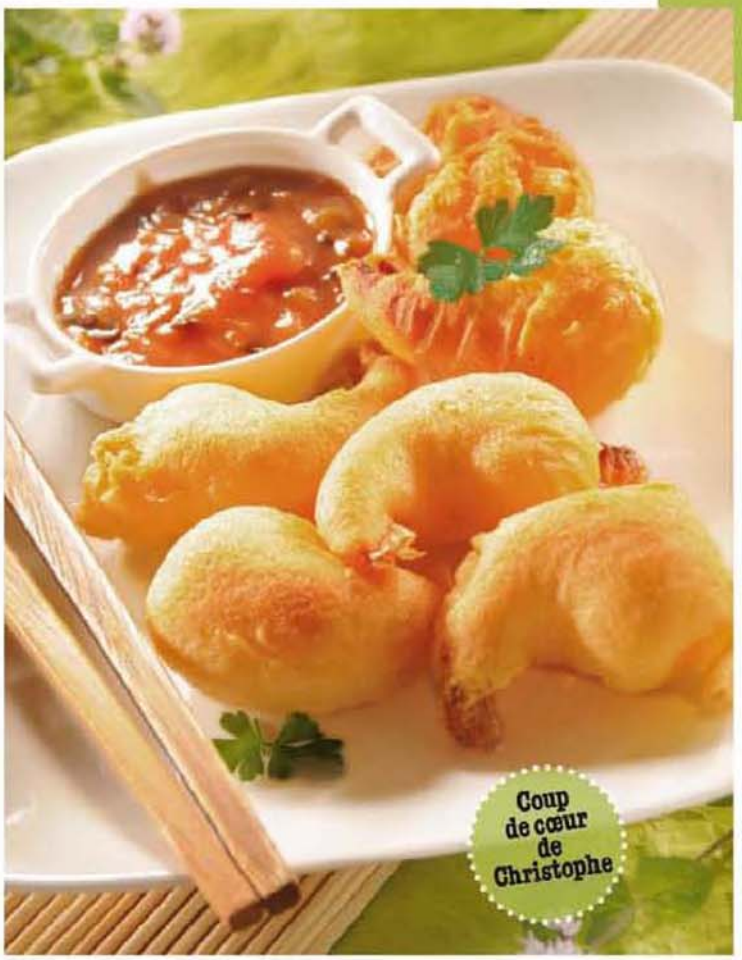
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 bol de tapenade d'olives noires

1 Étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle, puis recouvrez-la entièrement de tapenade, en une couche assez épaisse. Roulez la pâte d'un côté et arrêtez-vous en son milieu. 2 Roulez l'autre côté de pâte. Mouillez avec un peu d'eau les 2 rouleaux, afin de les coller. 3 Débitez ensuite le rouleau double de pâte en petits palmiers de ½ cm de large. Posez-les sur une plaque allant au four. 4 Passez au four un bon quart d'heure, à th. 6 – 180 °C (en surveillant car cela dépend des fours).

Recette proposée par Anna R.

L'AVIS DES INTERNAUTES
AURELIE_274 : 5/5
À l'apéritif, ces palmiers changent des éternelles cacahuètes… Préparés la veille, je les avais même oubliés au congélateur. J'ai donc laissé dégeler tranquillement avant de trancher mes rouleaux de pâte.





Flan au crabe sauce ciboulette

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

• 4 œufs entiers • 1 bouquet de ciboulette • 50 cl de crème fraîche épaisse • 1 boîte de crabe (chair blanche) • 1 citron • sel • poivre

1 Préparez le flan : mettez dans un saladier les 4 œufs, la moitié du bouquet de ciboulette coupée en petits morceaux, 4 grosses cuillerées à soupe de crème, la boîte de crabe bien égouttée, sel et poivre. 2 Mélangez le tout jusqu'à obtenir une crème. Partagez dans 4 ramequins individuels beurrés, et posez-les dans un plat, avec un peu d'eau, pour les faire cuire au bain-marie dans le four préchauffé à th. 7/8 – 220 °C pendant 30 minutes 3 Préparez la sauce : dans une casserole, mettez le reste de crème, le jus de citron, la ciboulette coupée en morceaux, sel et poivre. Chauffez jusqu'à obtenir quelques bouillons. 4 Servez un flan démoulé sur une assiette nappée de la sauce, avec quelques copeaux de haddock fumé.

Recette proposée par Sandrine.

L'AVIS DES INTERNAUTES
AURELIE_1317 : 5/5 Excellent ! Et super pratique, on peut le faire avec tout : thon, saumon… Et j'ai essayé à la truite c'est délicieux !

Beignets de crevettes marinées

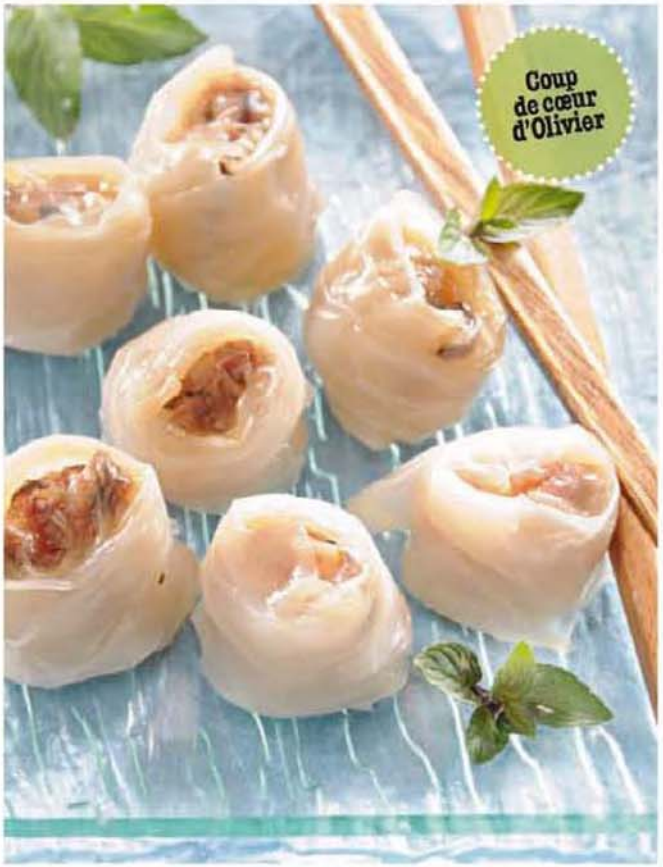
Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 10 minutes
Repos 1 h 30

• 250 g de grosses crevettes • 1 c. à soupe de moutarde douce • 2 citrons • 1 c. à café d'ail haché • 2 c. à café de fines herbes
POUR LA PÂTE À BEIGNETS : • 200 g de farine • 1 c. à soupe d'huile • 1 œuf • 1 paquet de levure • sel

1 Mélangez la farine, le sel, et la levure. Puis ajoutez-y l'huile, l'œuf et un demi-verre d'eau tiède. Mélangez et mettez à reposer 30 minutes 2 Décortiquez les crevettes en ne laissant que la tête. 3 Mélangez dans une jatte la moutarde, le jus des citrons, l'ail et les fines herbes. 4 Déposez-y les crevettes, recouvrez de la préparation et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Trempez les crevettes dans la pâte à beignets et faires-les frire dans un bain d'huile bouillante.

Recette proposée par Caroline_117.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SECATEUR : 5/5 Pour l'apéritif. Meilleur si on fait macérer 24 heures les crevettes dans le jus de citron, l'ail et un mélange d'épices (garam masala).



Minibrochettes de poulet à la coriandre et au citron

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Macération 2 heures
Cuisson 10 minutes

- 5 escalopes de poulet • 2 grosses gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre fraîche • 2 citrons verts ou jaunes
- 1 grosse orange + jus d'orange • 7 cl d'huile d'olive • sel et poivre

1 Découpez les escalopes en dés puis laissez-les macérer 2 heures (minimum) dans un saladier avec l'ail haché, les feuilles de coriandre, du sel, du poivre, le jus des citrons, le jus de l'orange et l'huile d'olive. Remuez de temps en temps. 2 Après macération, piquez les dés de poulet sur des minibrochettes en bois en ajoutant éventuellement des morceaux d'orange ou de citron. 3 Cuisez au barbecue ou au four à th. 6/7 – 200°C pendant 10 minutes.

Petits plus : • plus le temps de macération est long, meilleur c'est ! • n'hésitez pas à ajouter du jus d'orange et de l'huile d'olive pour la macération, les dés de poulets doivent « baigner ».

Recette proposée par valerie_3283.

L'AVIS DES INTERNAUTES
OLIVIA_432 : 5/5 J'ai préparé ces minibrochettes à l'occasion d'un buffet et tous les invités ont adoré ! Si vous les faites cuire au four, surveillez la cuisson pour que le poulet reste bien tendre.

Bouchées vapeur porc crevettes

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 10 minutes

- 250 g de porc haché • 125 g de crevettes cuites et décortiquées
- 15 galettes de riz • 1 poignée de cive ou ciboulette
- 1 poignée de coriandre fraîche • 1 petit bout de gingembre
- 1 petite poignée de champignons noirs réhydratés
- sauce soja • sauce nuoc-mâm

1 Hachez les crevettes, les herbes et les champignons. Mélangez avec la viande et assaisonnez de sauce soja et nuoc-mâm, râpez un peu de gingembre. 2 Coupez les galettes de riz en deux. Humidifiez-les, déposez 1 petite cuillerée du mélange et refermez soigneusement. 3 Faites cuire les bouchées dans le panier 10 minutes à la vapeur (pas sous pression si cuisson dans une Cocotte-Minute). Dégustez avec de la sauce soja.

Recette proposée par Ango.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARYSVATI : 5/5 Délicieux et rapide à préparer ! Je les ai servis avec un coulis de tomate pimenté.

le top des internautes

Langoustines au curry et pâte feuilletée

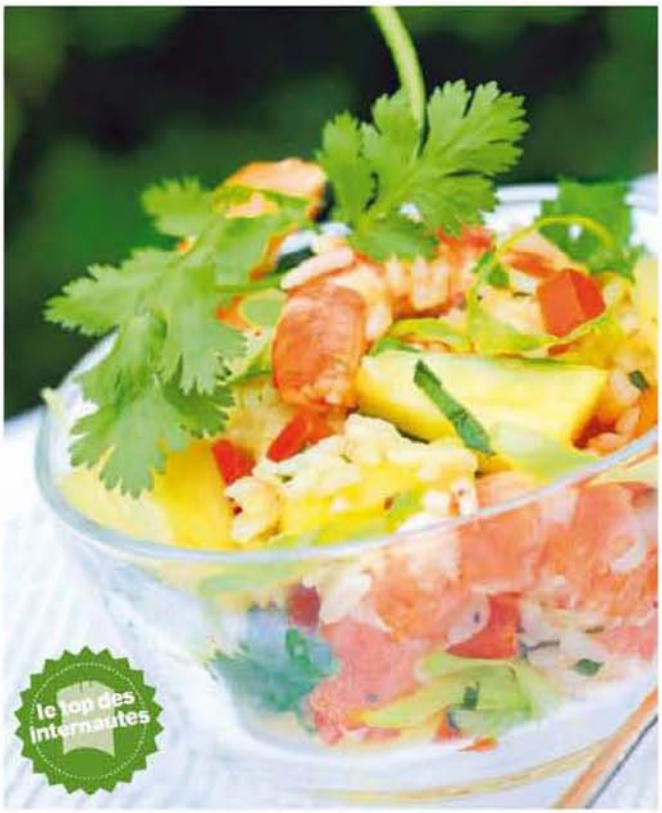
Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

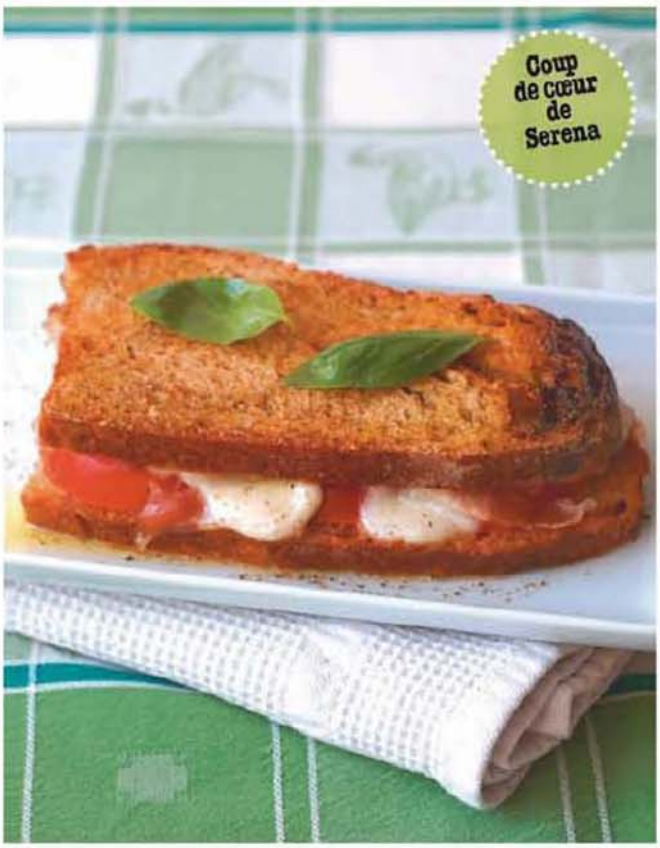
- 800 g de langoustines
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 gousse de piment
- 30 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 pâte feuilletée
- 1 pointe de coriandre moulue, de cumin, de piment et de gingembre
- 2 c. à café de curry en poudre fort

1 Décortiquez les langoustines et ôtez l'intestin sur le dos. Faites-les revenir rapidement dans du beurre, puis retirez-les et réservez. **2** Coupez l'ail et l'oignon en petits dés, le piment en fines baguettes. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, puis ajoutez le mélange d'épices et le curry et faites griller 2 minutes. Ajoutez 1 bon verre d'eau et laissez cuire 10 minutes. **3** Plongez-y les langoustines, ajoutez la crème. Répartissez la préparation, dans 6 ramequins, et couvrez-les d'un toit de pâte feuilletée, puis badigeonnez de jaune d'œuf. **4** Mettez quelques instants au four et servez lorsque la pâte est cuite et dorée. Il suffit de casser celle-ci qui tombe dans la sauce.

L'AVIS DES INTERNAUTES

CHRISTIANE_267 : 5/5 Voilà une recette que nous avons vite adoptée. Relativement simple, pratique à préparer à l'avance, délicieuse et qui «en jette». Nous la faisons avec des crevettes par simplicité, et nous rajoutons une julienne de carottes et poireaux. C'est succulent. On peut tout préparer à l'avance, sauf les couvercles en pâte feuilletée qu'il faut poser juste avant cuisson, sinon la pâte s'affaisse.





Salade tropicale de crevettes à l'ananas et à la coriandre

Pour 10 personnes

Préparation 15 minutes

•400 g crevettes décortiquées (ou 1 kg entières) • ½ concombre • ½ ananas frais • 1 poivron rouge • 2 oignons • 1 piment épépiné • 2 avocats • 2 petites branches de coriandre fraîche
POUR LA SAUCE: • 4 c. à soupe de jus d'orange • 3 c. à soupe de jus de citron • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à café de sel • 1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu

1 Épluchez et épépinez le concombre. Épluchez l'ananas et enlevez la partie centrale. Coupez ananas, poivron et concombre en petits dés. 2 Coupez l'oignon en lanières et hachez finement le piment. Mélangez le tout dans une casserole avec les crevettes. Mettez au frais. 3 Mélangez les ingrédients de la sauce. Épluchez et dénoyautez les avocats. Coupez en gros dés. Coupez les feuilles de coriandre en petites lanières. 4 Mélangez à la préparation aux crevettes et, si vous désirez, avec un reste de riz cuit. Ajoutez la sauce et servez dans des verres !

L'AVIS DES INTERNAUTES
JEAN_43 : 5/5 Réalisé pour 40 personnes, l'avis a été unanime : excellent ! J'avais remplacé le piment par du Tabasco et supprimé l'oignon.

Croque-monsieur à l'italienne

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes | Repos 1 heure | Cuisson 5 minutes

•8 fines tranches de jambon cru • 2 tomates bien mûres • basilic • 2 boules de mozzarella • 25 g de beurre • 8 tranches de pain de campagne de 1 cm d'épaisseur • 2 c. à soupe d'huile d'olive • poivre concassé

1 Pelez et coupez les tomates en rondelles. Ôtez les pépins, mettez dans une passoire et saupoudrez de sel. Laissez égoutter 1 heure. Allumez le gril du four. 2 Découpez la mozzarella en tranches de 1 cm. Grillez les tranches de pain puis beurrez-les, sur une face seulement. Sur les 4 premières tranches de pain beurrées, posez les rondelles de tomates, 1 tranche de jambon pliée en deux, puis la mozzarella. Nappez d'huile d'olive et recouvrez des 4 autres tranches de pain beurrées. 3 Faites griller chaque croque-monsieur 2 à 3 minutes. 4 Garnissez de basilic et de poivre concassé et dégustez chaud.

Recette proposée par Famille Brown.

L'AVIS DES INTERNAUTES :
LELIE820 : 5/5 J'ai pris du pain semi-complet, Pour les tomates, j'ai juste retiré le gros des graines et égoutté quelques minutes.

Pashtida aux courgettes

Pour 4 personnes | Préparation 30 minutes | Cuisson 45 minutes

• 1 kg de courgettes coupées en rondelles • 3 œufs • 175 g de feta coupée en dés • 3 c. à soupe de farine • 100 g de gruyère râpé • 1 c. à soupe de crème • muscade • sel et poivre

1 Faites cuire les courgettes à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les bien (pressez un peu pour faire sortir l'eau). Mélangez tous les ingrédients avec les courgettes. Beurrez un moule à cake ou un moule à manqué et remplissez avec la préparation. 2 Faites cuire 45 minutes à th. 6 – 180 °C, jusqu'à ce que la pashtida soit dorée. Servez bien chaud. La pashtida se démoule très bien froide et peut se réchauffer au four à micro-ondes.

Recette proposée par Auyo_1.

L'AVIS DES INTERNAUTES

AUYO_1 : 5/5 La pashtida est un plat israélien. Tous mes amis adorent cette entrée. De plus, c'est un plat idéal pour faire manger des légumes aux enfants. Cette recette peut aussi être réalisée avec d'autres légumes cuits (carottes en rondelles par exemple) ou une jardinière de légumes.

le top des internautes

Soupe haricots blancs chorizo

Pour 4 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson 15 minutes

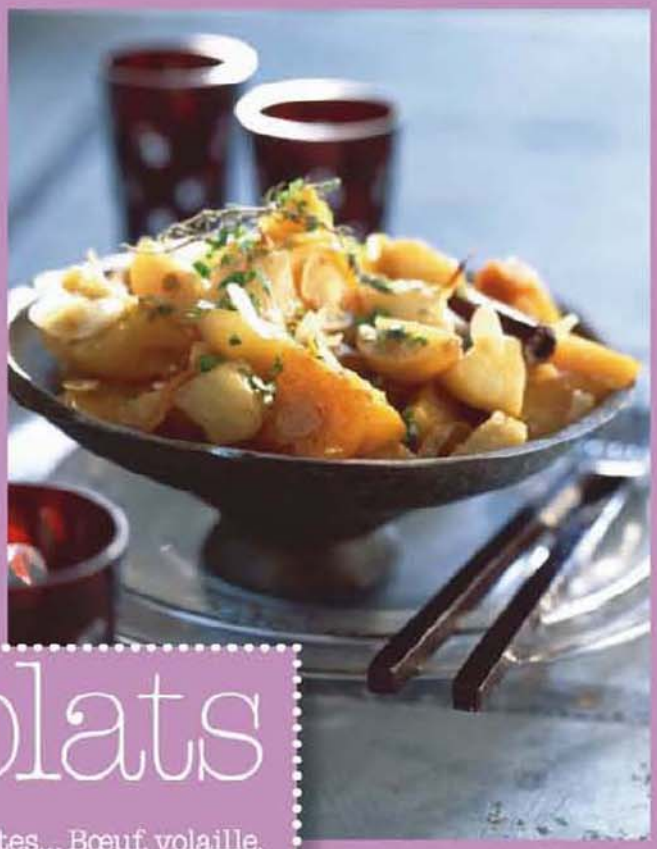
- 75 g de chorizo fort détaillé en rondelles coupées en quatre
- 1 oignon finement émincé
- 2 gousses d'ail finement émincées
- ½ citron pressé
- 1 boîte de 800 g de haricots blancs égouttés et rincés
- 1 l de bouillon de volaille
- persil finement ciselé
- huile d'olive
- sel et poivre

1 Faites cuire l'oignon dans de l'huile d'olive sans le laisser colorer. Ajoutez l'ail et les haricots. Mélangez bien. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition. **2** Mixez la moitié du mélange bouillon-haricots. Mélangez à nouveau le tout. Ajoutez le chorizo, le jus de citron (peut-être pas d'un seul coup pour tester l'acidité) et le persil. **3** Vérifiez l'assaisonnement (je trouve personnellement que bouillon et chorizo suffisent à relever cette soupe).

Recette proposée par Cecile_6

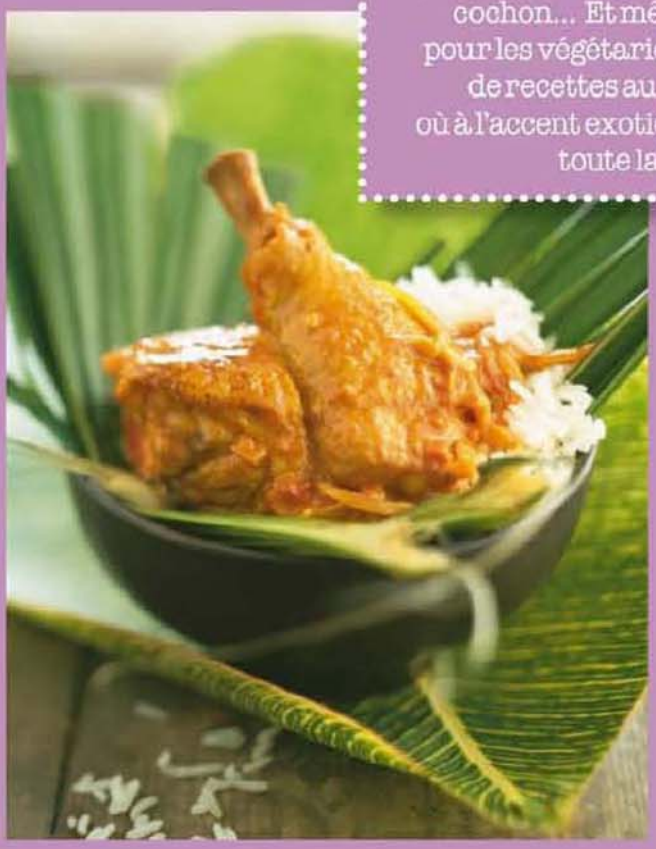
L'AVIS DES INTERNAUTES

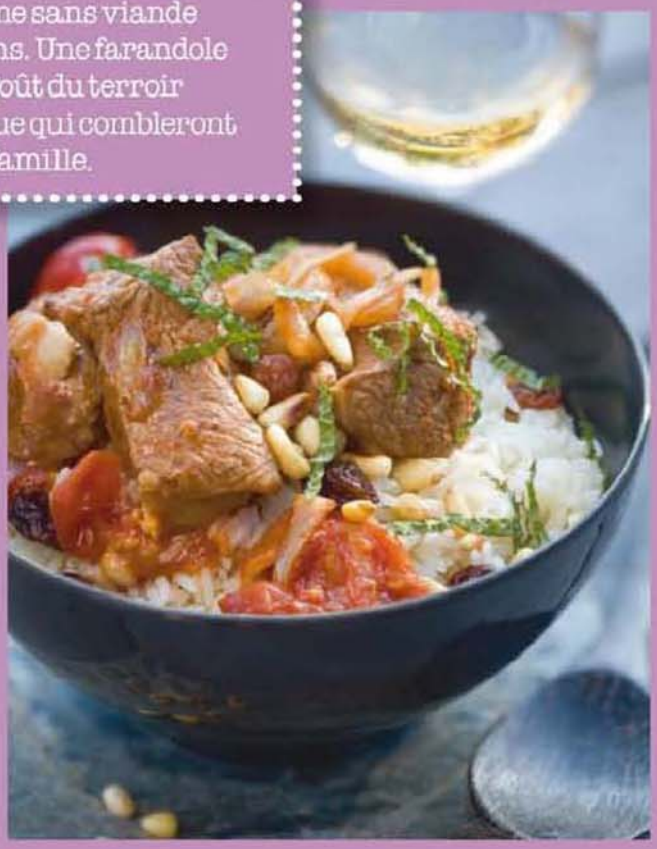
ANNIE_1 : 5/5 Cette soupe est devenue un classique à la maison! Je fais revenir les oignons dans de la graisse de canard et je rajoute un peu de sauce tomate.



les plats

Gigots, rôtis, brochettes... Bœuf, volaille, cochon... Et même sans viande pour les végétariens. Une farandole de recettes au goût du terroir où à l'accent exotique qui combleront toute la famille.





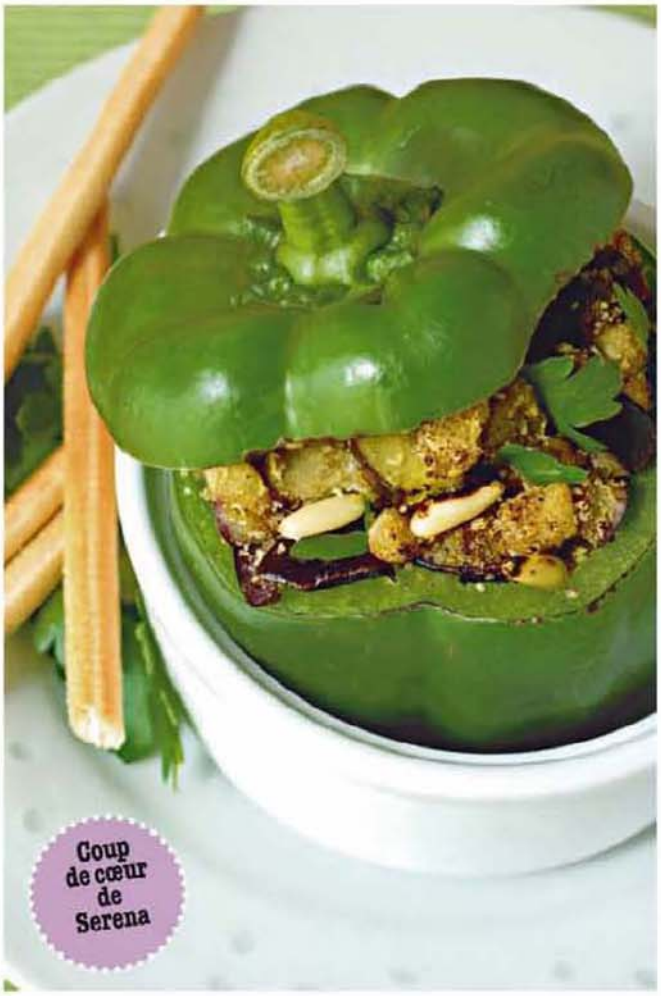
Involtini de poulet

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 20 minutes

- 4 blancs de poulet sans peau
- 4 petites tranches fines de jambon cuit
- 4 asperges cuites
- 40 g de beurre
- 4 tranches fines de bel paese (ou fromage à croque-monsieur)
- 1 boîte d'asperges vertes
- 6 c. à soupe de marsala
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe de bouillon de poule
- 1 c. à soupe d'huile
- sel et poivre

L'AVIS DES INTERNAUTES
MALAU3X : 5/5 J'ai accompagné le plat d'un peu de riz. Et je vous conseille de faire plus de sauce pour donner du goût au riz.

1 Disposez les blancs de poulet à plat entre des feuilles de papier sulfurisé et aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie. **2** Salez-les, poivrez-les et disposez sur chacun une tranche de jambon, une tranche de fromage et une asperge. Roulez-les délicatement, attachez-les et saupoudrez-les de farine. Faites chauffer du beurre dans une poêle et faites-y dorer à feu doux les morceaux de poulet durant une quinzaine de minutes en les tournant fréquemment. **3** Coupez la ficelle, disposez les morceaux de poulet dans un plat de service chaud et réservez au chaud. **4** Versez dans la poêle le marsala, le bouillon et 10 g de beurre. Portez à ébullition et laissez frémir 3 à 4 minutes tout en grattant les sucs de viande collés au fond de la poêle. Nappez les morceaux de poulet et décorez avec des asperges. Servez aussitôt.



Poivrons farcis aux aubergines et aux anchois

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 40 minutes

• 5 petits anchois dessalés • 4 poivrons verts • 2 aubergines • 1 gousse d'ail • 2 c. à soupe de persil haché • 50 g de câpres • 4 c. à soupe de chapelure • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel et poivre

1 Pelez les aubergines et coupez-les en dés. Salez généreusement et laissez-les dégorger 30 minutes. Coupez le chapeau des poivrons et épépinez-les. 2 Séchez les aubergines et cuisez-les à la poêle avec une cuillerée d'huile d'olive. Coupez les anchois en petits morceaux. Pilez l'ail. Ajoutez le poisson et l'ail aux aubergines, ainsi que les câpres, la chapelure et le persil. 3 Garnissez les poivrons de la farce, versez le reste d'huile d'olive, saupoudrez de chapelure et enfournez pour 40 minutes au four à th. 5 – 150 °C.

Recette proposée par Panoulette

Poulet à la moutarde, à l'estragon et aux champignons

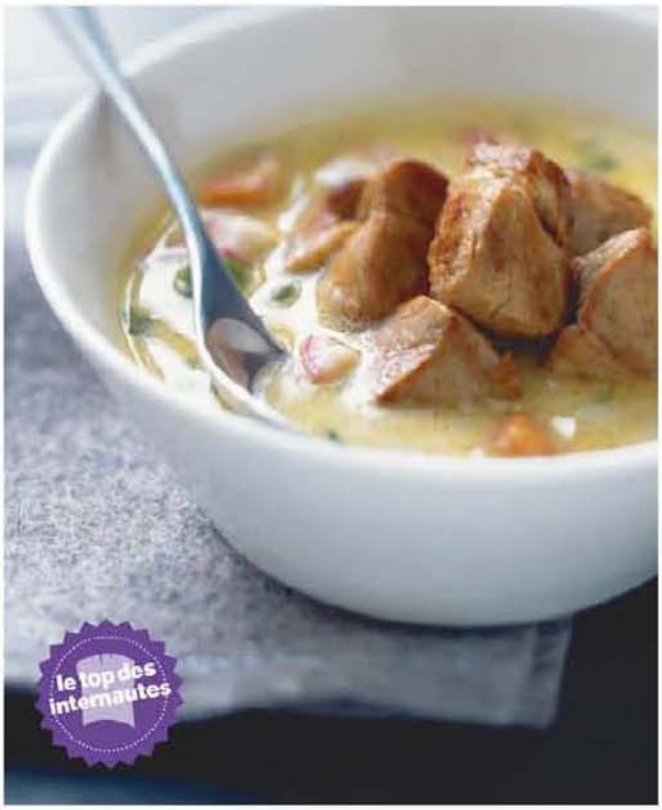
Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 25 minutes

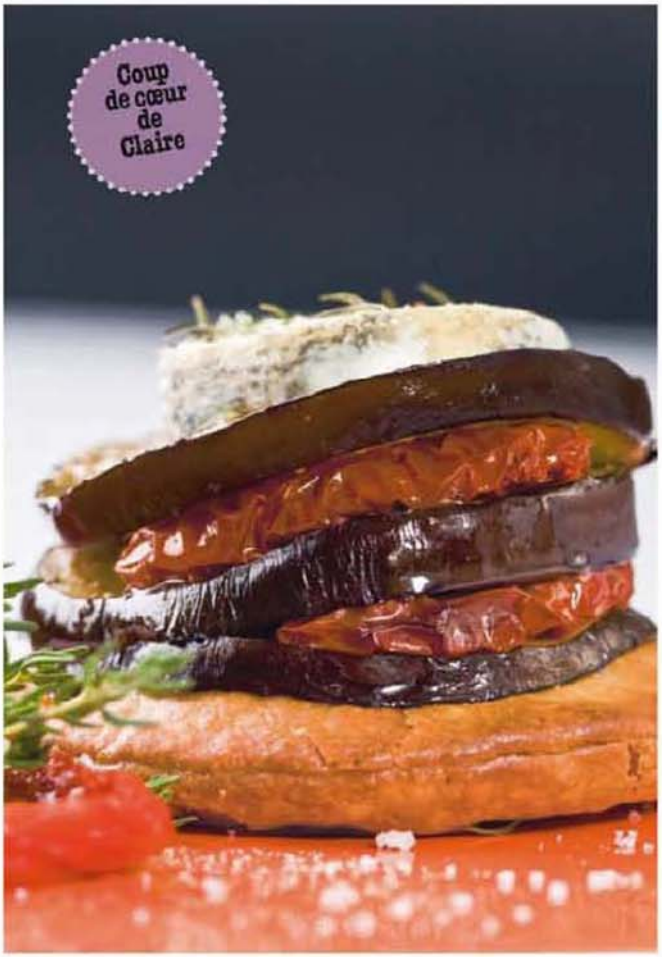
• 2 blancs de poulet sans peau • 200 g de champignons de Paris émincés • 2 échalotes émincées • 2 c. à café d'estragon • 2 c. à café de crème fraîche allégée • 2 c. à café de moutarde • 1 cube de bouillon de volaille dissout dans ½ verre d'eau • 2 c. à café d'huile d'olive • sel et poivre

1 Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive 3 minutes sans faire roussir. Ajoutez les champignons et laissez cuire 2 minutes. Versez le bouillon de volaille. Faites cuire 10 minutes. 2 Faites revenir les blancs de poulet dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Incorporez aux champignons et faites cuire 10 minutes. 3 Ajoutez la moutarde, la crème fraîche et l'estragon. Servez

Recette proposée par bibila.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DIDAS 1 : 5/5 J'ai suivi les conseils et mis plus de crème fraîche. Et surtout j'ai mis des champignons frais plutôt qu'en boîte. Cela donne une tout autre saveur.





Filet mignon de porc au maroilles

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 30 minutes

• 2 filets mignons de porc • 1 oignon • 250g de maroilles • 50cl de crème fraîche • 10cl de vin blanc • sel et poivre

1 Faites blondir l'oignon haché dans une cocotte ou une sauteuse avec couvercle. Ajoutez les filets mignons, une fois qu'ils sont dorés sur tous les côtés, incorporez le vin blanc. Couvrez et laissez cuire 20 minutes. 2 Dans un bol, coupez le maroilles en petits morceaux et mélangez-le à la crème. Vérifiez la cuisson. Une fois les filets cuits, ajoutez la crème au maroilles. Le maroilles va fondre progressivement. 3 Le plat est prêt une fois que la sauce est bien onctueuse (vous pouvez aussi y ajouter quelques petits légumes). Ce plat est très bon accompagné de tagliatelles fraîches.

Recette proposée par meli-melo

L'AVIS DES INTERNAUTES
KAROLOREN : 5/5 C'est une véritable recette du Nord. Mais pour ceux qui n'apprécient pas le maroilles, vous pouvez utiliser du saint-nectaire.

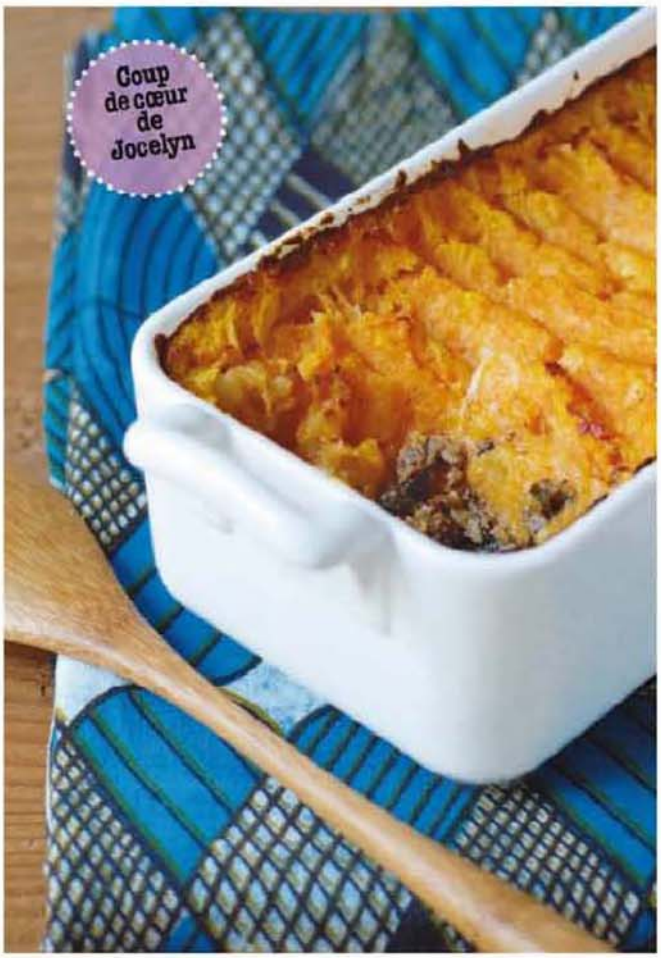
Tartelette d'aubergine et tomate séchée au sainte-maure de Touraine

Pour 5 personnes
Préparation 35 minutes
Cuisson 20 minutes

• 1 pâte feuilletée • 2 belles aubergines • 2 pots de tomates séchées • 1 sainte-maure de Touraine (fromage de chèvre en bûche), de préférence demi-sec • huile d'olive • thym

1 Découpez 5 disques de pâte feuilletée et cuisez-les à blanc pendant 10 minutes à th.6/7 – 200 °C. 2 Découpez les aubergines en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Faites-les revenir à la poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, des deux côtés, jusqu'à apparition d'une légère coloration. Égouttez les aubergines sur du papier absorbant. Égouttez les tomates séchées et dépliez-les, 3 Sur les disques de pâte, disposez alternativement – en les faisant se chevaucher – les rondelles d'aubergine et les tomates séchées. 4 Découpez le sainte-maure en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur les tartelettes. Saupoudrez d'un peu de thym. 5 Mettez sous le gril pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage gratine. Servez dès la sortie du four.

Recette proposée par Gilles_64.



Hachis Parmentier au potiron

Pour 4 personnes
Préparation 40 minutes
Cuisson 1 h 40

- 450 g d'épaule d'agneau hachée
- 1 kg de potiron
- 250 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 5 c. à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 100 g d'emmental râpé
- 50 g de beurre
- 40 g de raisins secs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pointe de couteau de quatre-épices
- 1 c. à café rase de cumin en poudre
- sel et poivre

1 Détaillez les pommes de terre et le potiron en cubes, et mettez-les à cuire à la vapeur pendant 30 minutes. Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. 2 Ciselez les oignons et l'ail, faites-les revenir dans une poêle à feu doux avec de l'huile chaude. Incorporez la viande hachée, le persil et les épices. Assaisonnez et laissez dorer à feu vif. Hors du feu, ajoutez les raisins secs et l'œuf battu en omelette. 3 Réduisez les pommes de terre et le potiron en purée, et assaisonnez. Incorporez 30 g de beurre et 50 g d'emmental. 4 Déposez le hachis de viande dans un plat beurré, recouvrez de purée et parsemez d'emmental et de noisettes de beurre. Enfournez pour 25 à 30 minutes.

Recette proposée par Super Clara.

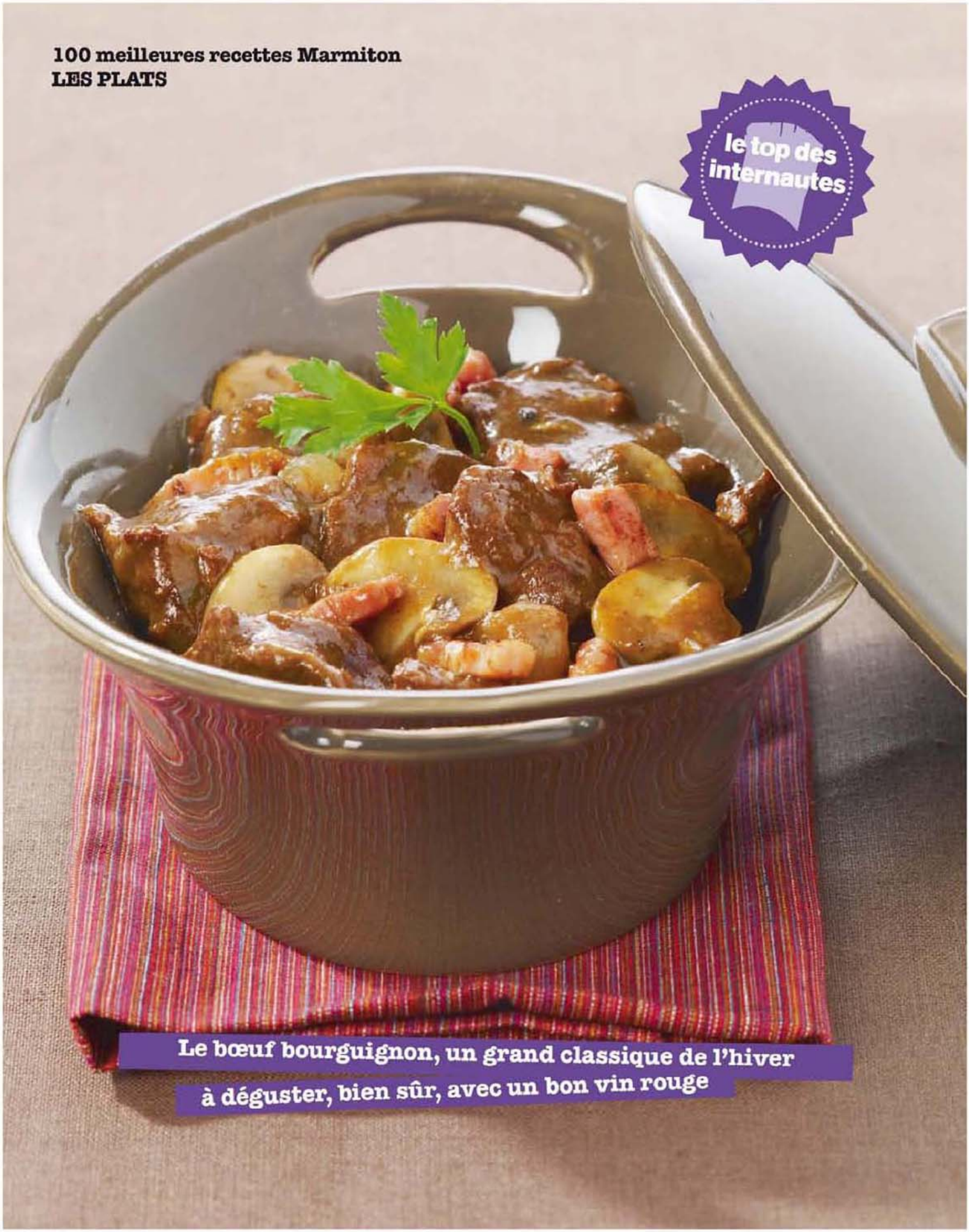
Lasagnes aux courgettes et au chèvre

Pour 2 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 45 minutes

- 5 ou 6 plaques de lasagnes
- 2 grosses courgettes (ou 3 petites)
- 5 ou 6 fromages de chèvre frais
- 30 g de gruyère râpé
- 25 cl de lait
- 1 c. à soupe de Maïzena
- 1 c. à café de muscade
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Lavez les courgettes, râpez-les avec une grosse grille. Faites revenir 15 minutes à feu doux dans une poêle. Ajoutez les chèvres frais, salez et poivrez. 2 Faites une béchamel légère : portez à ébullition le lait et ajoutez la Maïzena, mélangez à feu doux pour que la sauce épaississe, salez, poivrez et ajoutez la muscade. 3 Dans un plat, alternez la sauce, les plaques de lasagnes, les courgettes, et terminez par la sauce avec des lamelles de courgettes. Parsemez de gruyère. Enfournez pour 20 à 25 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SERVANE_75 : 5/5 Excellent ! J'ai ajouté 200 g de lardons fumés que j'ai fait revenir avec les courgettes, un peu de thym… et j'ai pris une bûche de chèvre. Un régal pour les papilles !



Le bœuf bourguignon, un grand classique de l'hiver à déguster, bien sûr, avec un bon vin rouge

Bœuf bourguignon rapide

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 1 heure

- 800 g de bœuf pour bourguignon
- 100 g de lardons
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre (ou 3 c. à soupe d'huile)
- 250 g de champignons de Paris en boîte
- 60 cl de vin rouge
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

1 Dans une Cocotte-Minute, faites roussir la viande et les lardons dans le beurre ou l'huile. 2 Ajoutez les oignons coupés en petits morceaux et la boîte de champignons. Saupoudrez de farine. Mélangez et laissez dorer un instant. 3 Mouillez avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande. Salez et poivrez. Ajoutez l'ail et le bouquet garni. Fermez la cocotte. 4 Laissez cuire doucement 1 heure à partir de la rotation de la soupape.

Recette proposée par lilia1.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARIE_494 : 5/5 J'avais mis à mariner la viande pendant 12 heures dans du vin avant, du coup elle était tendre et goûteuse. La cuisson en cocotte est parfaite et rapide.

Aubergines roulées à la mozzarella

Pour 6 personnes | Préparation 45 minutes | Cuisson 30 minutes

- 150 g de jambon de Parme en tranches fines
- 2 grosses aubergines
- 200 g de mozzarella
- 3 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé
- 250 g de pulpe de tomates
- sel et poivre

1 Coupez les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur, dans la longueur, sans les peler. 2 Utilisez seulement 6 tranches au centre des aubergines. Salez chacune d'elles des deux côtés et laissez dégorger 30 minutes. Pendant ce temps, coupez la mozzarella en 12 bâtonnets de 2,5 cm de long. Puis, rincez et épongez les aubergines. 3 Faites dorer les aubergines de chaque côté pendant 3 à 4 minutes avec de l'huile dans une poêle antiadhésive, sur feu doux. Égouttez chaque tranche au fur et à mesure sur un papier absorbant. Allumez le four, à th. 8–240 °C. 4 Mettez une tranche de jambon sur chaque tranche d'aubergine. Placez un bâtonnet de mozzarella à l'extrémité de chaque tranche. Roulez les tranches d'aubergines tapissées de jambon autour du fromage. 5 Placez ces paupiettes dans un plat à four. Couvrez-les de pulpe de tomates et pour finir, saupoudrez de quelques pincées de parmesan. Laissez cuire au four 10 minutes. 6 Servez les paupiettes toutes chaudes dans le plat de cuisson ou tiédies en entrée.

Recette proposée par Caro la gourmande.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CHRISTRY : 5/5 Il faut faire attention à ne pas trop saler la préparation car le jambon sale lors de la cuisson. Facile à faire, diététique et très savoureux : que demander de plus ?

le top des internautes

Gigot de sept heures

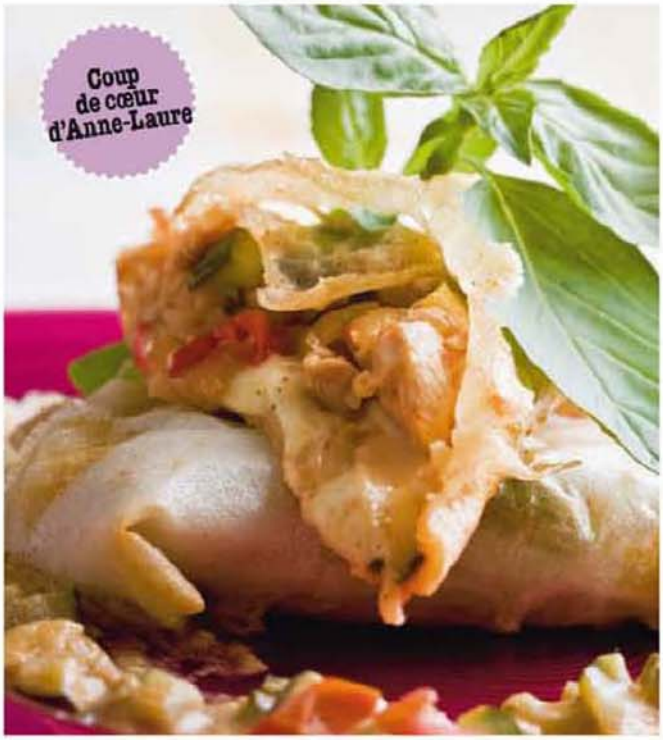
Pour 10 personnes
Préparation 1 heure
Cuisson 7 heures

- 1 gigot d'agneau de 2,5 kg
- 250 g de couenne
- 300 g de petits oignons
- 200 g de carottes
- 500 g de tomates pelées, épépinées
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil, clou de girofle)
- 50 cl de vin blanc
- 30 cl de bouillon de bœuf
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de cognac
- sel et poivre

1 Salez et poivrez le gigot, faites-le revenir dans de l'huile chaude. Tapissez de couenne le fond d'une cocotte (gras vers l'extérieur). Déposez-y le gigot, entourez de carottes, d'oignons et des tomates. Ajoutez le reste des ingrédients, assaisonnez. **2** Faites cuire 7 heures au four à th. 5/6 – 170 °C. Surveillez la cuisson et ajoutez de l'eau si nécessaire. **3** Rectifiez l'assaisonnement et servez à la cuillère dans la cocotte (la particularité de ce gigot est d'être fondant au point qu'on puisse le couper à la cuillère).

L'AVIS DES INTERNAUTES

TOONS7 : 5/5 C'est un plat riche en saveur. J'ai simplement ajouté quelques gousses d'ail et j'ai saupoudré le gigot de piment de Cayenne. Pour la cuisson, le four à 150 °C en trois étapes, deux fois 3 heures et, avant de servir, 1 heure de réchauffage.



Papillotes de poulet à l'italienne

Pour 4 personnes
Préparation 45 minutes
Cuisson 20 minutes

• 4 blancs de poulet • 4 petites courgettes • 4 tomates • 1 gousse d'ail • 2 oignons • 1 c. à café de basilic ciselé • 8 feuilles de brick • 2 boules de mozzarella • 30 cl de vin blanc • 1 c. à café de sauce soja • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 30 cl de vin blanc • 1 filet de jus de citron

1 Faites dorer dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive les oignons émincés et la gousse d'ail pilée. Découpez les blancs de poulet en lamelles, et faites-les revenir ensuite dans l'oignon quelques minutes, en ajoutant un trait de sauce de soja, du poivre, un filet de jus de citron et 20 cl de vin blanc. 2 Réservez la viande lorsqu'elle est juste cuite. Dans le fond de cuisson, faites cuire les courgettes tranchées, ainsi que les tomates concassées. Pour éviter d'avoir des morceaux de peau, ébouillantez-les au préalable dans l'eau pendant 1 minute ; la peau se retire toute seule ensuite. Ajoutez l'huile restante et 10 cl de vin blanc. 3 Quand les légumes sont cuits, préparez les papillotes : au milieu de chaque feuille de brick, placez-en une supplémentaire pliée en quatre, pour éviter qu'elle ne se déchire avec le jus dégagé lors de la cuisson. 4 Placez sur ces feuilles, dans l'ordre, une couche de mozzarella en fines tranches, des morceaux de poulet cuit, puis 2 grosses cuillerées de légumes – en réserver cependant un peu pour la sauce – et du basilic ciselé. Fermez les papillotes et mettez sur une plaque huilée, à four moyen, pendant environ 10 minutes. 5 Passez les légumes réservés au mixer, allongez éventuellement d'un peu de crème fraîche légère. 6 Sortez les papillotes du four, placez-en une par assiette, nappez de sauce, et servez avec des pâtes tricolores, des épinards, ou de petites pommes de terre nouvelles.

Recette proposée par Carounette.

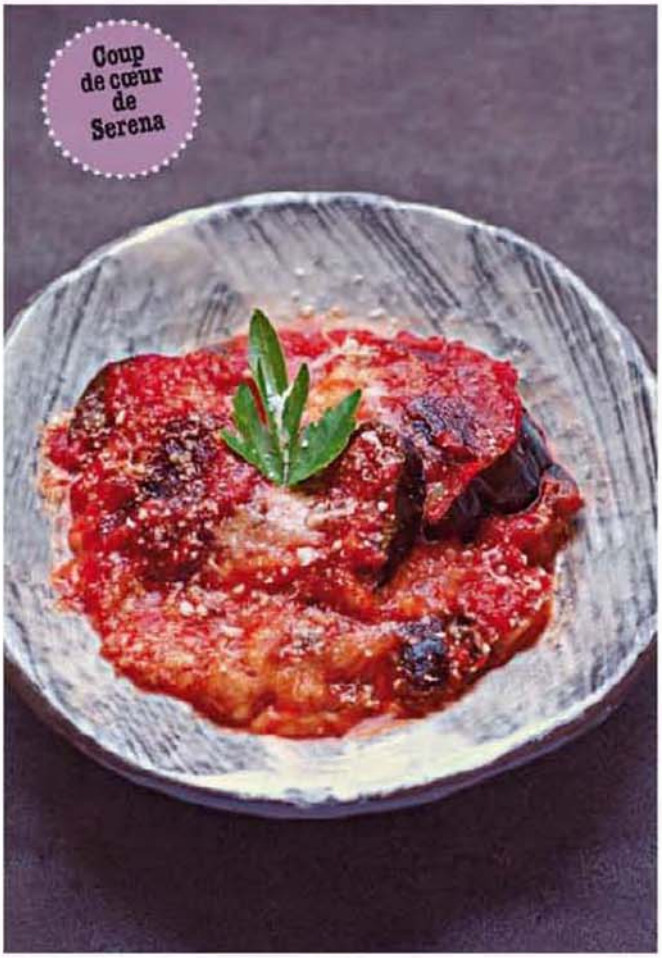
Agneau de lait sauté au safran et au citron

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 35 minutes

• 800 g d'agneau de lait • 2 citrons • 4 gousses d'ail • 1 c. à soupe de persil haché • ½ morceau de sucre • 2 pincées de safran • 3 c. à soupe d'huile • sel et poivre

1 Nappez d'huile le fond de la cocotte et faites-y sauter l'agneau de lait, préalablement coupé en morceaux, jusqu'à coloration de la viande. 2 Ajoutez les citrons tranchés et les gousses d'ail épluchées. Diluez le safran dans l'eau chaude et versez-le dans la cocotte avec le sucre. Salez et poivrez. 3 Laissez mijoter 35 minutes à couvert. Remuez de temps en temps et ajoutez 10 cl d'eau chaude au bout de 20 minutes. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le persil haché. Servez.

Recette proposée par Cathy la fée.



Feuilleté au jambon

Pour 4 à 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 20 minutes

- 1 pâte feuilletée toute prête • 3 tranches de jambon blanc
- 2 œufs • ½ bûche de chèvre ou 90 g de gruyère râpé selon le goût
- 1 petite boîte de champignons

1 Déroulez la pâte feuilletée dans un plat allant au four. Sur une moitié, étalez le jambon haché, puis les champignons, le fromage, et enfin les œufs. 2 Repliez la deuxième moitié de pâte de façon à former un gros chausson. Fermez les extrémités. Faites cuire au four assez chaud (th. 7 – 210 °C) pendant 20 minutes.

Recette proposée par Loona.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARIE_4551 : 5/5 J'ai utilisé des champignons de Paris frais, sautés et refroidis ainsi qu'une pointe d'ail et le fromage de chèvre. J'ai eu un peu peur en dressant les œufs sur le tout. Résultat étonnant et délicieux.

Aubergines à la parmesane

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Repos 2 heures
Cuisson 20 minutes

- 4 aubergines • 2 boules de mozzarella (de 150 g chacune, égouttées)
- 100 g de parmesan • 30 cl de sauce tomate fraîche
- 2 cuillerées de sel • huile pour frire

1 Coupez les aubergines en long en tranches de 1 cm et mettez dans un égouttoir avec du sel. Laissez reposer 2 heures. Rapez le parmesan et coupez la mozzarella en fines tranches. Faites frire les aubergines, rincées et séchées. 2 Dans un plat rectangulaire, placez une couche d'aubergines et une de mozzarella, saupoudrez de parmesan râpé, ajoutez ici et là de la sauce tomate, puis recommencez avec une nouvelle couche d'aubergines et ce, jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez avec le parmesan râpé. 3 Versez le reste de sauce tomate sur le tout et mettez au four à th. 8 – 240 °C pour 20 minutes.

Recette proposée par Dany.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MANIX : 5/5 La préparation de la recette est un peu longue mais le résultat en vaut la peine ! Elle est sublimée par un fitou rouge.

Bœuf braisé aux carottes

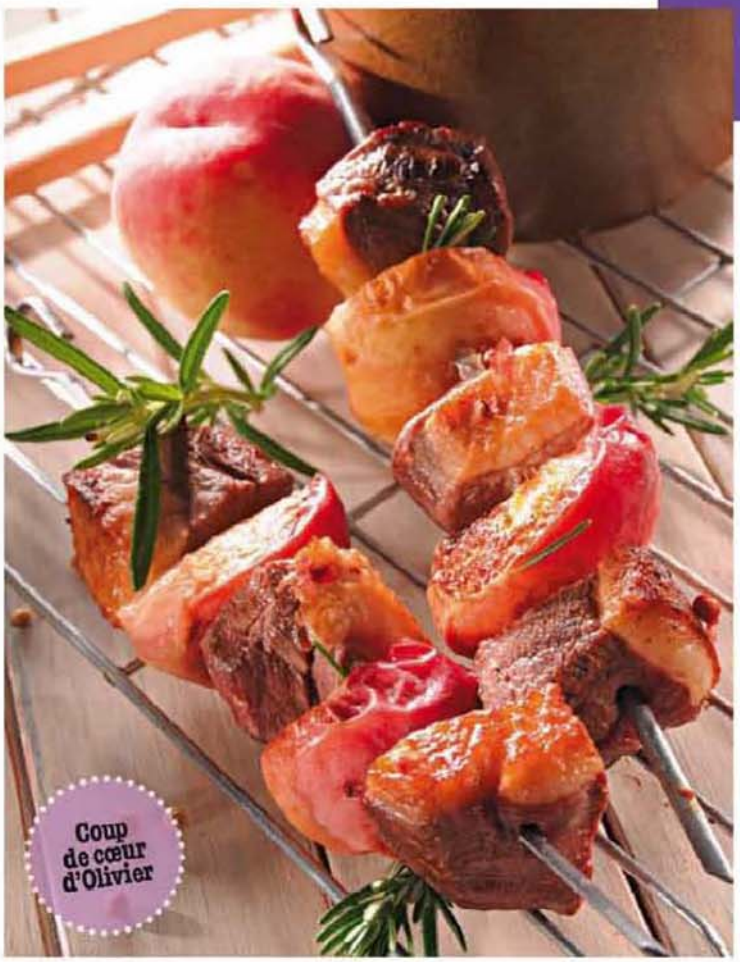
Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 1 h 30

- 1 morceau de paleron ou de bourguignon 1 kg
- 1 tranche de lard coupée en dés • 6 carottes • 2 oignons
- 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 30 g de beurre
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 tablette de bouillon de bœuf • sel et poivre

1 Coupez la viande en morceaux égaux. Faites-la revenir dans une cocotte en fonte, dans laquelle vous avez fait chauffer le beurre. Une fois les morceaux saisis de tous les côtés, retirez-les et faites revenir les oignons émincés et les lardons. 2 Préparez le bouillon de bœuf avec 50 cl d'eau. Ajoutez la viande dans la cocotte, versez-y le bouillon, le concentré de tomates, les carottes épluchées et coupées en tronçons, l'ail et les herbes. 3 Salez et poivrez, mélangez et laissez mijoter 1 h 30 à feu doux.

Recette proposée par anfine

L'AVIS DES INTERNAUTES :
AURELIE_3 : 4/5 Je conseille cette recette, facile et rapide à réaliser. J'ai simplement ajouté 2 poignées de riz sur la fin de cuisson.



Brochettes de canard aux pêches

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Marinade 4 heures
Cuisson 20 minutes

- 2 beaux filets de canard (ou magrets)
- 3 pêches blanches ou pêches de vigne pas trop mûres (à défaut, prendre des pêches en boîte au naturel)
- 1 branche de romarin • 1 c. à café d'huile d'olive

1 Coupez le canard en gros cubes. Mettez-le dans un saladier, ajoutez une branche de romarin effeuillée, arrosez d'huile d'olive. Laissez mariner un minimum de 3 heures. 2 Coupez les pêches en quatre. Montez les brochettes en alternant canard et pêches. Faites cuire au barbecue 15 à 20 minutes.

Recette proposée par agnessorel.

L'AVIS DES INTERNAUTES :
VALERIE57 : 5/5 Simplissime et délicieux ! J'ai utilisé des pêches blanches qui se marient divinement bien avec le canard. À refaire très vite !

Lotte aux tomates, pignons et amandes

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 40 minutes

- 1,5 kg de lotte en morceaux
- 4 oignons
- 2 tomates
- 3 têtes d'ail
- 1 poivron rouge
- 7 ou 8 brins de persil plat
- 100 g de pignons de pin
- 50 g d'amandes en poudre
- 50 cl de fumet de poisson
- 20 cl de vin blanc sec
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de poivre de Cayenne
- sel

1 Faites une fondue d'oignon dans une poêle à feu doux pendant 20 minutes avec 2 cuillerées à soupe d'huile. Assaisonnez. 2 Versez le fumet de poisson et le vin blanc dans une sauteuse. Faites-y pocher le poisson durant 15 minutes. 3 Découpez le poivron rouge en morceaux et mondez les tomates. Mixez-les avec le persil, les pignons, les amandes, le poivre de Cayenne et l'huile. Versez dans la fondue d'oignon. 4 Égouttez le poisson et tamisez le bouillon. Versez-en les deux tiers dans la poêle et laissez mijoter pendant 2 minutes. Placez-y la lotte quelques instants pour la réchauffer. Servez.

Recette proposée par Natalili.

Chili con carne facile

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 25 minutes

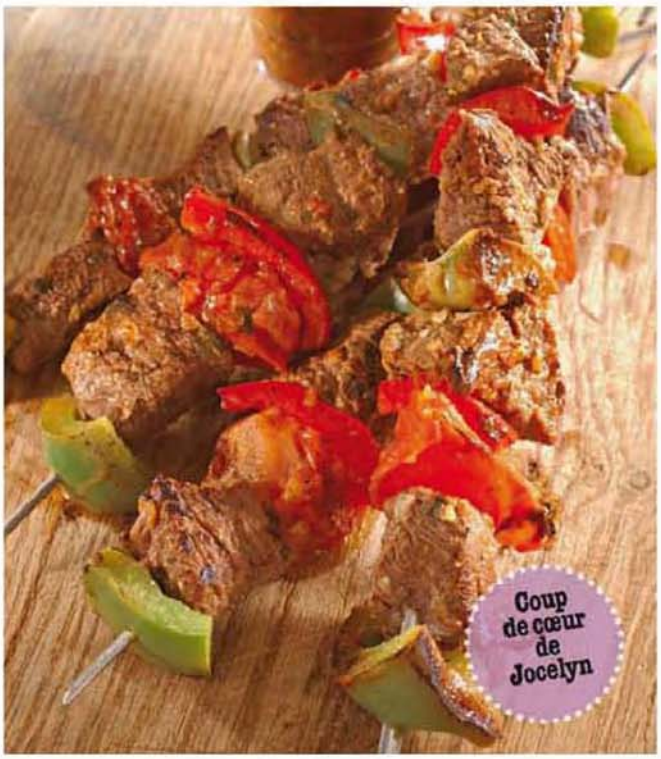
- 500 g de bœuf haché
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- 50 g de beurre
- 65 g de concentré de tomate
- 1 grosse boîte de haricots rouge égouttés
- 1 c. à café de Chili en poudre
- 2 c. à café de cumin en poudre
- 30 cl de bouillon de bœuf
- sel, poivre

1 Dans une cocotte en fonte, faites fondre le beurre puis faites-y dorer doucement l'oignon et l'ail. 2 Incorporez le bœuf haché et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mélangez le chili, le cumin, le concentré de tomates, et incorporez le tout au bœuf. Ajoutez les haricots et le bouillon. Salez et poivrez. 3 Couvrez, et laissez cuire 25 minutes au four à th. 6 – 180 °C.

Recette proposée par Carolle.

L'AVIS DES INTERNAUTES

MOUMOUTE6269 : 5/5 Cette recette est un vrai délice pour les papilles, j'ai rajouté un poivron vert coupé en petits morceaux, et une boîte de maïs. On adore cela, je n'ai pas terminé la cuisson au four, mais continué celle-ci dans ma cocotte en fonte, 25 minutes et c'était très réussi. Je pense que l'on peut juste rajouter un peu de piment pour avoir des sensations fortes.



Brochettes de bœuf mariné au pesto

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Marinade 1 heure
Cuisson 5 minutes

• 300 g de viande de bœuf pour brochettes • 3 tomates moyennes • ½ poivron vert • ½ poivron rouge
MARINADE : • 2 tomates confites • 2 oignons frais • 1 gousse d'ail • le jus d'1 citron et demi • 3 c. à café de pesto • 3 c. à soupe de miel liquide • 25 cl de bière blonde • sel et poivre

1 Pour la marinade : mixez finement tous les ingrédients, tomates, pesto, oignons, ail puis ajoutez le miel et la moitié de la bière. Versez dans un saladier. 2 Découpez la viande en gros dés, ajoutez-la dans la marinade. Réservez au frais 1 heure. 3 Piquez sur les brochettes en intercalant les ingrédients : viande, tomate, poivron. 4 Pour la sauce : faites réduire la marinade restante en ajoutant la bière restante. Faites cuire les brochettes à la plancha ou au barbecue. Servez accompagné de la sauce. 4 Cette recette a été créée spécialement pour mon anniversaire par ma descendance… Succès garanti autant par les couleurs que par le goût !!!

Recette proposée par Martine_742.

L'AVIS DES INTERNAUTES
LAETITIA_588 : 5/5 Je n'ai fait mariner la viande qu'une heure mais elle était déjà bien parfumée. Le petit plus de la recette c'est vraiment la sauce à la bière que l'on peut manger avec. J'ai utilisé de la bière ambrée car je n'avais pas de bière blonde et c'était très réussi.

Saucisson brioché facile et rapide

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 40 minutes

• 1 saucisson à cuire • 3 œufs • 1 verre de crème fraîche • 200 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 2 pincées de sel

1 Préchauffez le four à th. 5 – 150 °C. Battez les œufs avec 2 pincées de sel. Ajoutez le verre de crème et mélangez. Incorporez la farine mélangée à la levure chimique. 2 Beurrez ou chemisez de papier sulfurisé un moule à cake, déposez un tiers de la pâte, posez le saucisson dessus (ne le piquez pas à la fourchette sous peine de voir s'échapper le gras), puis recouvrez-le de la pâte restante. 3 Faites cuire au four à th. 5 – 150 °C pendant 40 minutes.

Recette proposée par DESPAUX.

L'AVIS DES INTERNAUTES
NATHALIE_6590 : 5/5 Cette recette peut constituer une entrée parfaite. Accompagnée d'une salade verte, elle ravit tous les convives.

Sauté de porc au cidre

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1 heure

- 600g d'échine de porc
- 2 oignons
- 30g de beurre
- 1 bouteille de cidre brut
- 2c. à soupe de farine
- 2c. à café de fond de volaille
- sel et poivre

1 Découpez l'échine de porc en cubes de 5 à 6 centimètres de côté. Mettez-les à dorer dans une cocotte avec 20g de beurre. 2 Ôtez la viande de la cocotte, ajoutez 10g de beurre et faites dorer les oignons émincés. 3 Remettez la viande avec les oignons, ajoutez la farine et remuez bien. Mouillez avec le cidre. 4 Laissez cuire à feu doux pendant 1 heure environ. Salez et poivrez. Si la sauce vous semble trop liquide, vous pouvez l'épaissir en y délayant 2 cuillerées à café de fond de volaille.

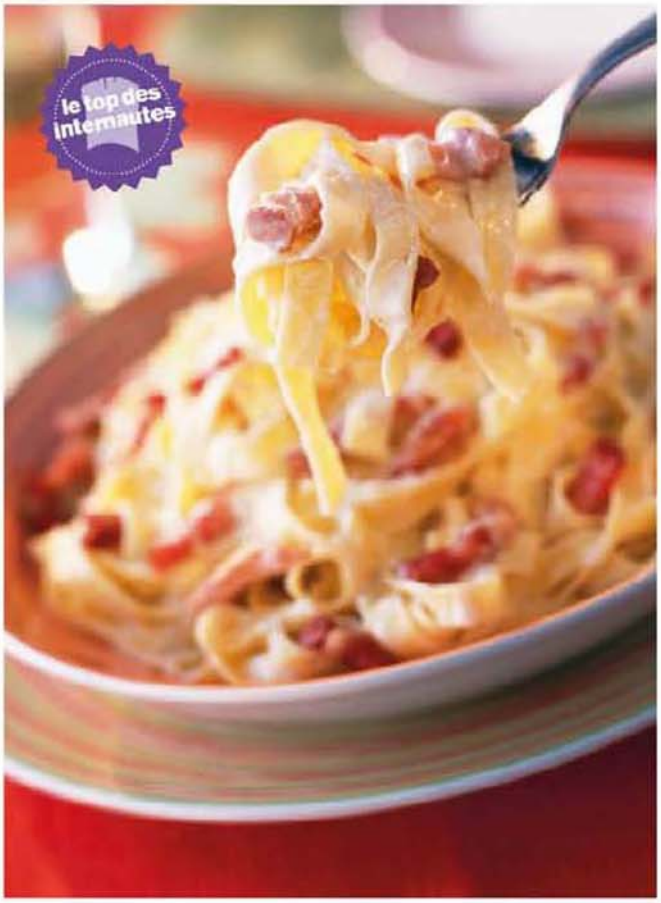
Recette proposée par genevieve_03.

le top des internautes

L'AVIS DES INTERNAUTES

CAROLE_767 : 5/5 Facile, rapide et ce plat peut être préparée la veille. J'ai fait cette recette dans la Cocotte-Minute. En 20 minutes c'était cuit et la viande fondante. J'avais ajouté des carottes taillées en biseaux et des champignons de Paris frais. J'ai servi le tout avec des pâtes. Vraiment très apprécié par tous.

Une recette qui utilise pour base le bon cidre normand et permet de rendre la viande encore plus goûteuse et fondante.



Tagliatelles carbonara

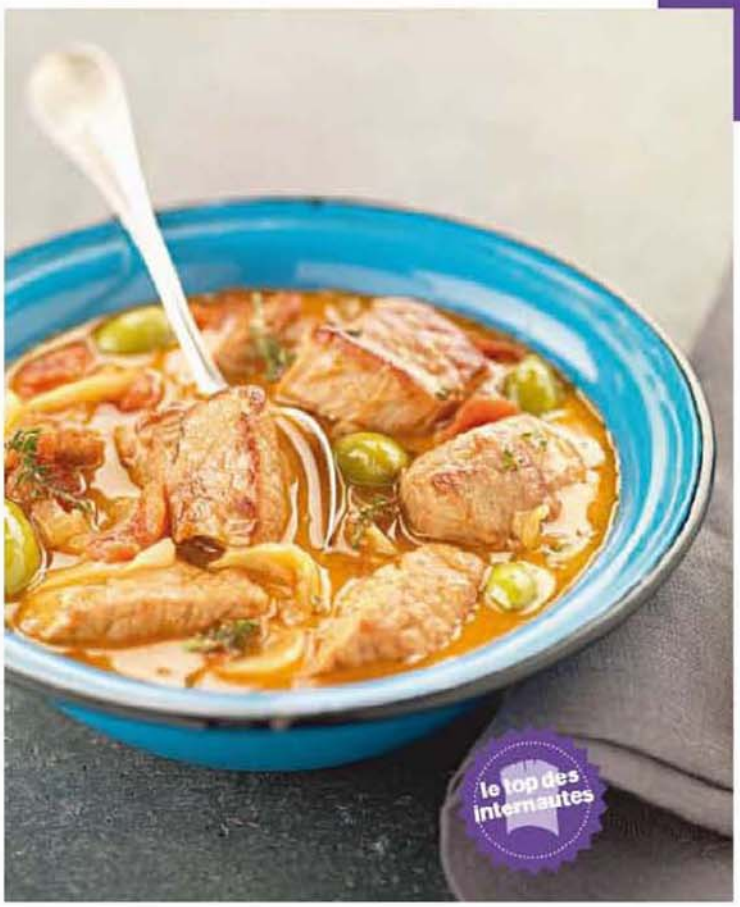
Pour 2 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 20 minutes

• 250 g de tagliatelles fraîches • 100 g de lardons fumés • 1 gros oignon • 1 gousse d'ail • 2 jaunes d'œufs • 20 cl de crème fraîche épaisse • 20 cl de vin blanc • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de muscade • sel et poivre

1 Faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les lardons. Faites-les dégraisser à feu moyen quelques minutes. Versez le vin blanc et laissez réduire. 2 Faites bouillir un large volume d'eau, ajoutez du sel et une coulée d'huile d'olive, puis plongez-y les pâtes pour une cuisson al dente. 3 Une fois le vin blanc presque entièrement réduit, versez la crème fraîche, portez-la à ébullition puis retirez le tout du feu. Gardez au chaud le temps que les pâtes soient prêtes. 4 Sortez les pâtes, égouttez-les et servez-les dans les assiettes. 5 Délayez les jaunes d'œufs très rapidement dans la sauce, hors du feu. Versez une pincée de muscade, de poivre et servez la sauce sur les pâtes.

Recette proposée par Nico.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARIEFRANCEDU18 : 5/5 C'est une recette vraiment très facile à réaliser. Je suis nulle en cuisine et je l'ai faite à la hâte à un ami qui venait dîner. Il était enchanté.



Sauté de veau de Lisbonne

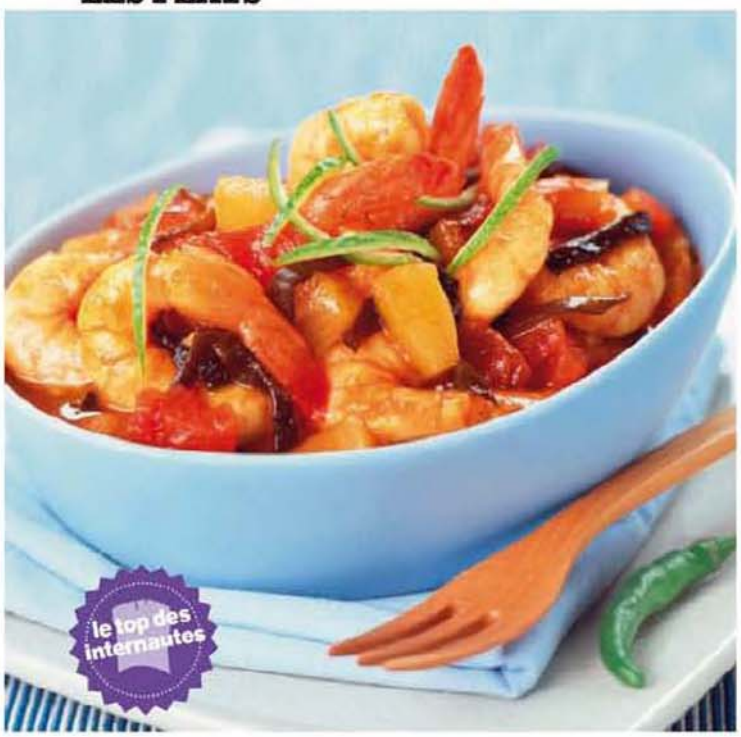
Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

• 400 g de sauté de veau ou de tendrons • 15 cm de chorizo coupé en fines rondelles • 3 grosses pommes de terre coupées en gros morceaux • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1 pincée de thym • 1 petite poignée d'olives noires • 1 petite boîte de concentré de tomates • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 verre de porto • 1 pincée de thym • sel et poivre

1 Coupez la viande en gros carrés. Faites-la revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive quelques minutes. Ajoutez l'oignon et faites-le roussir. Ajoutez l'eau, le porto, et délayez le concentré de tomates. 2 Ajoutez les autres ingrédients, salez (très modérément) et poivrez. Laissez mijoter pendant 1 heure en rajoutant un peu d'eau si la sauce vous paraît trop courte.

Recette proposée par cerise.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ÉLOL'ESCARGOT : 5/5 Vous pouvez faire ce plat la veille car réchauffé, il est encore meilleur. Mais ne supprimez ni le chorizo ni le porto, car ça donne beaucoup de caractère. Une autre solution est de le faire avec du filet mignon de porc et de la soubressade. Enfin, on peut remplacer le porto rouge par du blanc.



Curry de crevettes

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 20 minutes

- 500 g de crevettes cuites
- 250 g de tomates fraîches coupées en morceaux
- 1 oignon émincé • 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 20 g de beurre • 1 c. à soupe de curry

1 Décortiquez les crevettes cuites en laissant les queues. Réservez. Faites fondre le beurre dans une poêle. Faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce que l'oignon devienne tendre. Ajoutez la poudre de curry et faites revenir 2 minutes. 2 Ajoutez ensuite les tomates et le jus de citron, couvrez. Donnez un bouillon et faites frémir à feu doux pendant 10 minutes. 3 Jetez les crevettes dans la préparation et laissez sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. 4 Vous pouvez y ajouter une poignée de champignons noir réhydratés et décorer de zestes de citron vert.

Recette proposée par l'association humanitaire Kalam. (www.kalam-inde.org)

L'AVIS DES INTERNAUTES
FLOAGAUD : 5/5 Très bon, surtout avec de la pâte de curry moyenne (au goût). J'ai utilisé une boîte de tomates entières car ce n'était plus la saison. Mise en garde pour les utilisateurs de crevettes surgelées cuites : les mettre juste à réchauffer, sinon elles durcissent.

Saumon au beurre d'épices douces

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 20 minutes

- 4 portions de saumon • 100 g de beurre • 2 verres de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de vinaigre de xérès • 1 c. à café de curry
- 1 c. à café de curcuma • ½ c. à café de gingembre
- ½ c. à café de coriandre en poudre
- 1 c. à soupe de miel d'acacia • gros sel et poivre rose

1 Sortez à l'avance le beurre du réfrigérateur. Lorsqu'il a commencé à ramollir, travaillez-le à la fourchette pour qu'il soit bien souple. Mélangez les épices et ajoutez-les au beurre en mélangeant. 2 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Placez les portions de saumon dans un plat allant au four, versez-y le vin blanc. Tartinez le saumon de beurre aux épices. Enfournez pour 20 minutes environ. 3 Après cuisson, sortez le plat du four. Conservez le saumon au chaud sur le plat de service. Versez le jus de cuisson dans une petite casserole, ajoutez le miel et le vinaigre et faites réduire de moitié sur feu vif. 4 Versez cette sauce sur le poisson. Parsemez de gros sel et de quelques baies de poivre rose.

L'AVIS DES INTERNAUTES
THALYS : 5/5 C'est une merveilleuse recette. Nous l'avons testée lors du réveillon de Noël. Elle donne un résultat très chic, tout en étant rapide et simple !

Cailles à la moutarde et au miel

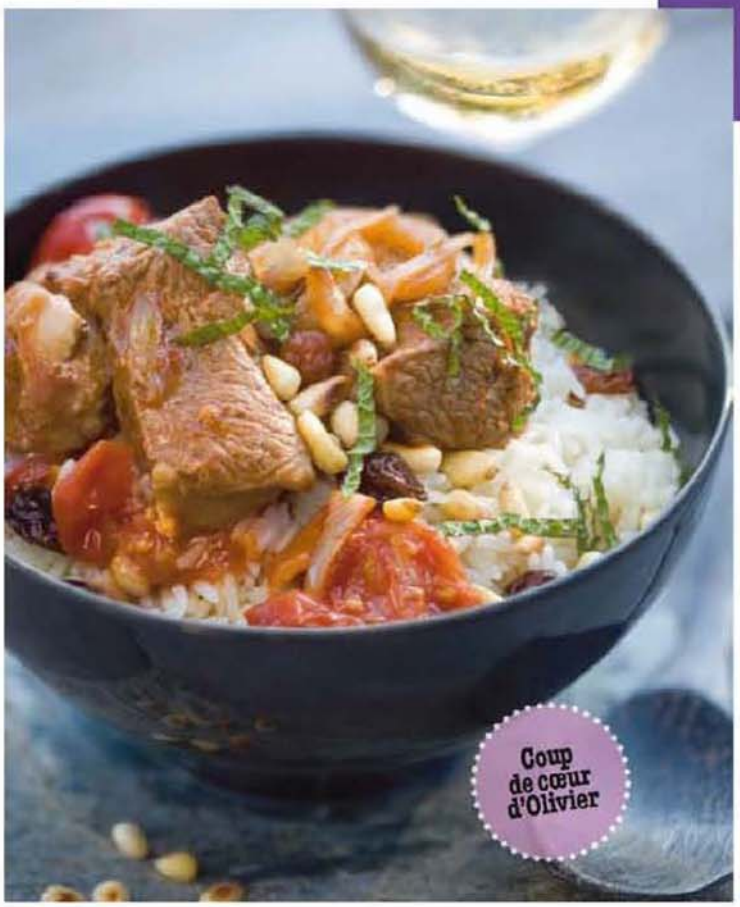
Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Repos 2 heures
Cuisson 55 minutes

• 8 cailles • 50 g de beurre • 4 c. à soupe de miel • 2 c. à soupe de moutarde forte • sel et poivre

1 Faites fondre à feu doux le beurre et le miel, puis hors du feu, ajoutez la moutarde, le sel et le poivre. Badigeonnez les cailles avec ce mélange dans un plat allant au four. **2** Recouvrez le plat d'un papier aluminium et laissez reposer 2 heures à température ambiante. Allumez le four à th. 7 – 210 °C. **3** Mettez le plat couvert d'aluminium dans le four chaud pendant 25 minutes, puis retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson encore 25 à 30 minutes, en arrosant souvent avec la sauce. **4** Servez les cailles dorées accompagnées de tagliatelles au citron par exemple.

Recette proposée par isacia.

L'AVIS DES INTERNAUTES
AUDREY_2830 : 5/5 Le mariage miel-moutarde est subtil mais attention à ne pas mettre trop de miel car la sauce serait trop sucrée. On peut ajouter des échalotes en milieu de cuisson ou alors des petites pommes de terre coupées en morceaux ainsi que des pommes.



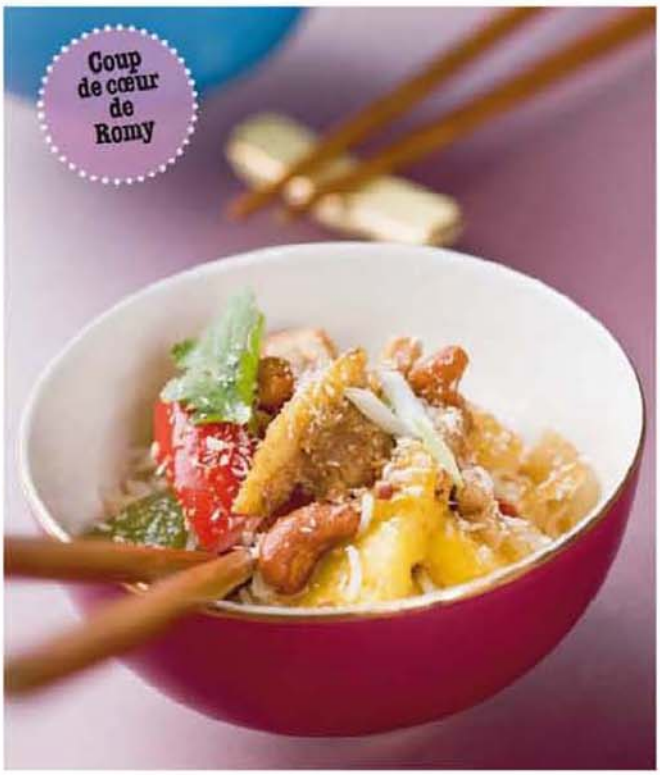
Épaule d'agneau à la menthe et riz aux raisins et pignons

Pour 6 personnes
Préparation 45 minutes
Cuisson 1 h 50

• 1 épaule d'agneau de 1,5 kg • 3 oignons • 5 belles tomates • 1 bouquet de menthe fraîche • 50 g de beurre • 30 g de crème fraîche • 2 c. à soupe de concentré de tomate • 1 c. à soupe bombée de paprika
POUR L'ACCOMPAGNEMENT : • 375 g de riz blanc long grains • 150 g de raisins secs • 150 g de pignons de pin • sel et poivre

1 Détaillez la viande en cubes, puis faites dorer les morceaux d'agneau dans une sauteuse et réservez la viande. Pelez et émincez les oignons, puis faites dorer dans le beurre. Ajoutez les tomates détaillées en morceaux, le concentré de tomate, du sel et du poivre. **2** Laissez cuire 5 minutes, saupoudrez de paprika et de menthe hachée. Laissez la sauce réduire sur feu moyen puis incorporez les morceaux de viande dorés qui doivent être recouverts de sauce. **3** Laissez mijoter 1 h 45, puis ajoutez la crème. Mettez les raisins à tremper dans l'eau froide pour les faire gonfler. **4** Versez la préparation dans un plat de service chaud. Pour accompagner le plat, faites cuire le riz dans l'eau bouillante salée, puis égouttez-le et mélangez avec les raisins égouttés et les pignons de pin. Salez, poivrez, puis servez le riz à part.

Recette proposée par Annette et maman.



Moussaka version Céline

Pour 4 à 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 1 heure

- 500 g de bœuf haché (ou mouton, agneau ou autre)
- 4 belles aubergines
- 1 courgette
- 2 belles tomates
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe bombée de concentré de tomate
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 cl de béchamel au fromage
- 1 c. à soupe de persil haché (ou basilic séché ou herbes de Provence)
- 2 c. à soupe de gros sel
- sel et poivre

1 Coupez les aubergines en tranches régulières, saupoudrez de gros sel et laissez dégorger pendant 30 minutes. Coupez la courgette et les tomates en tranches régulières. 2 Faites revenir le bœuf haché dans l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail, les herbes, du sel et du poivre. Ajoutez le concentré de tomate et laissez cuire 30 minutes. Rincez et essuyez les aubergines. 3 Beurrez le plat à gratin. Déposez-y la viande, disposez les tomates, les courgettes puis, pour terminer, les aubergines. 4 Recouvrez de sauce béchamel au fromage et faites cuire à th. 7 – 210 °C pendant 30 minutes, puis ramenez sur th. 5 – 150 °C et laissez mijoter 1 heure à 1 h 30. Les légumes doivent être fondants.

Recette proposée par celine_1.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ANNE_131 : 5/5 Je passe tous les légumes à la poêle dans un fond d'huile d'olive, avant et je rajoute des pommes de terre et de la béchamel. Mes filles de 3 et 8 ans mangent ainsi des légumes... et en redemandent!

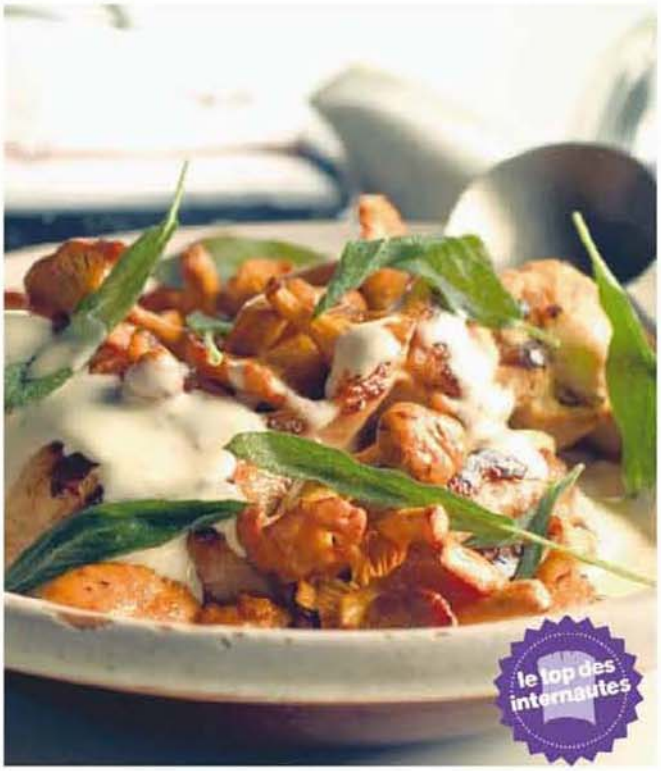
Poulet aux noix de cajou et ananas

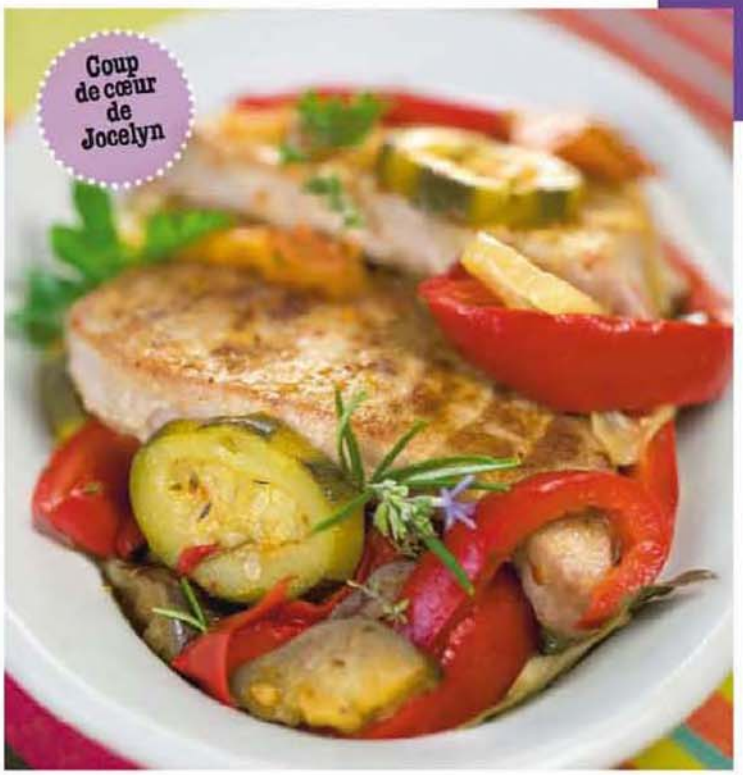
Pour 4 personnes
Préparation 35 minutes
Cuisson 20 minutes

- 350 g de cuisses de poulet désossées
- 320 g d'ananas frais
- 4 gousses d'ail
- 1 gros oignon coupé en tronçons
- 3 oignons nouveaux
- ½ poivron vert
- ½ poivron rouge
- 80 g de noix de cajou non salée
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de sauce d'huître
- 2 c. soupe de noix de coco râpée grossièrement
- 1 c. à soupe de sauce poisson
- 1 c. à café de sucre
- 2 c. à café de piment rouge (facultatif)

1 Étalez la noix de coco dans une lèchefrite et passez sous le gril du four une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, en remuant de temps en temps. Ôtez du four pour qu'elle ne brûle pas et réservez. 2 Réglez le four à th. 6 – 180 °C. Posez les noix de cajou dans une lèchefrite et faites griller 15 minutes au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ôtez et laissez refroidir. 3 Faites chauffer l'huile dans un wok. Ajoutez le gros oignon et l'ail hachés grossièrement et le piment. Faites sauter 2 minutes à feu moyen. 4 Ôtez du wok, et augmentez le feu. Faites sauter le poulet et les poivrons en deux fois, jusqu'à ce que le poulet soit marron clair. Remettez le mélange précédent (oignons, ail...) dans le wok. Ajoutez la sauce d'huître, la sauce de poisson, le sucre et l'ananas en morceaux et remuez 2 minutes sur le feu. 5 Dressez le mélange au poulet, parsemez de noix de coco grillée, d'oignons nouveaux et ajoutez les noix de cajou juste avant de servir. Servez avec du riz vapeur.

Recette proposée par Sylm.





Blanquette de lapin au riesling et aux girolles

Pour 4 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson 55 minutes

• 4 râbles de lapin fermier • 100 g de lardons demi-sel • 250 g de girolles • 12 petits oignons blancs • 4 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 2 jaunes d'œufs • 150 g de crème fraîche • 70 g de beurre • 60 g de farine • 30 cl de vin blanc (Riesling) • 20 cl de bouillon de volaille • sel et poivre blanc

1 Nettoyez et rincez les girolles sous l'eau froide puis épongez-les. Coupez les râbles en deux. Dans une cocotte, faites dorer les lardons, les oignons et les gousses d'ail avec 40 g de beurre. 2 Remplacez par les girolles, salez, poivrez et faites-les revenir 10 minutes. Égouttez-les. Salez, poivrez et farinez les râbles. Ajoutez 30 g de beurre dans la cocotte et faites-y revenir les râbles. Mouillez de vin blanc et donnez une franche ébullition. Versez le bouillon de volaille et le bouquet garni. 3 Couvrez et laissez cuire 20 minutes à frémissement. Retirez le bouquet garni de la cocotte. Ajoutez les lardons, l'ail, les oignons et les girolles. Faites mijoter à couvert pendant 10 minutes. 4 Battez dans un bol la crème et les jaunes d'œufs. Incorporez progressivement à la sauce de la blanquette en remuant délicatement avec une spatule en bois, sans faire bouillir.

Recette proposée par colorado.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ZIBURUTAR : 5/5 Excellente recette ! J'ai également testé une variante « Pays basque », avec du Txakoli à la place du Riesling, ainsi qu'une pincée de piment d'Espelette et quelques piments verts doux pour faire revenir les girolles.

Thon à la ratatouille confite

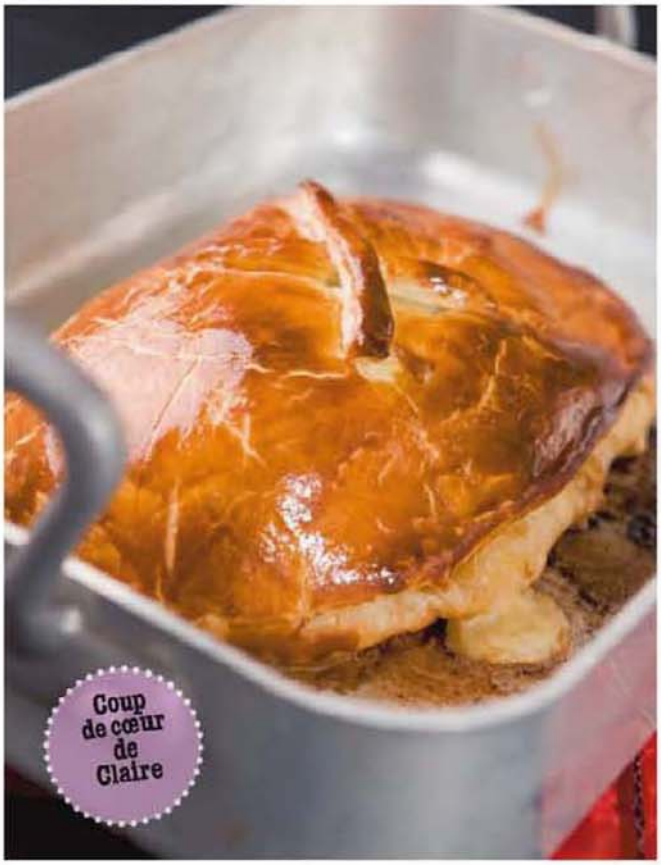
Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 heure

• 2 tranches de thon de 300 g chacune • 4 tomates pelées • 2 gousses d'ail • 1 aubergine • 1 courgette • 1 poivron • 1 gros oignon • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 1 verre de vin blanc sec • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 3 c. à soupe de farine • sel et poivre

1 Lavez et coupez les légumes : la courgette et l'aubergine en rondelles, les tomates en quartiers, le poivron en lanières. Hachez l'oignon et l'ail. 2 Faites chauffer de l'huile dans une cocotte, faites-y revenir le mélange oignon-ail hachés. Ajoutez les légumes et mouillez avec le vin blanc. Salez, poivrez et ajoutez le thym et le laurier. Laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes. 3 Salez et poivrez les tranches de thon. Passez-les dans la farine et faites-les cuire à la poêle dans de l'huile bien chaude. Retournez-les au bout de 2-3 minutes, laissez encore quelques minutes et retirez du feu. 4 Versez la ratatouille dans un plat, posez les tranches de thon par-dessus et servez.

Recette proposée par Mimi Tsointsoin.

L'AVIS DES INTERNAUTES
BOLIC-95 : 4/5 J'ai accompagné ce plat de riz thaï et surtout j'ai relevé un peu la ratatouille avec du piment. Cela donne un goût légèrement épicé et qui confère au thon une tout autre saveur.



Filet mignon en croûte

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 45 minutes

- 2 filets mignons de porc
- 2 pâtes feuilletées (en rouleau)
- 4 tranches de jambon
- 2 gros oignons
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de gruyère râpé
- 20 g de beurre
- 20 g de beurre
- sel et poivre

1 Émincez les oignons et faites-les revenir dans une sauteuse avec du beurre. Retirez-les, et faites revenir la viande de chaque côté, laissez cuire 10 minutes à feu doux et ajoutez les oignons pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Réservez. 2 Déroulez les pâtes feuilletées. Déposez sur chaque pâte deux tranches de jambon et 100 g de gruyère. Assaisonnez. 3 Déposez-y un filet dans chaque pâte, ainsi que sa sauce aux oignons. Repliez chaque pâte autour de la viande et fermez à l'aide du jaune d'œuf et d'un pinceau. Faites cuire 45 minutes à th. 6/7 – 200 °C.

Recette proposée par magali_134.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DALIRIS : 5/5 Il faut faire refroidir la viande avant de la placer dans la pâte. On peut ajouter des champignons et de la moutarde. J'ai fait cuire le tout 35 minutes et la viande était bien tendre et pas sèche. Un régal !

Rôti de porc aux pruneaux

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 h 30

- 1 rôti de porc
- 4 gousses d'ail
- 1 zeste d'orange
- 40 pruneaux dénoyautés
- 25 cl de crème fraîche
- 20 cl de vin blanc
- 2 c. à café de fond de veau déshydraté
- 30 g de margarine
- sel et poivre

1 Ouvrez le rôti en deux dans la longueur et le farcissez-le de pruneaux. Refermez-le et ficelez-le. Faites-le dorer dans la matière grasse sur toutes ses faces, même les bouts. 2 Ajoutez les gousses d'ail, le vin blanc, le fond de veau. Surveillez la cuisson pendant 1 heure en tournant le rôti. Ajoutez les pruneaux restants autour dans la cocotte, ainsi que le zeste d'orange. Poursuivez la cuisson 30 minutes. 3 Ajoutez la crème et portez à ébullition. Servez avec des pâtes fraîches.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ELLIOTTINE : 5/5 Cette recette est vraiment facile. Le zeste d'orange rajoute une saveur supplémentaire à la sauce ! Pour éviter que le rôti ne sèche, vous pouvez placer quelques feuilles de laitue à côté de la viande.

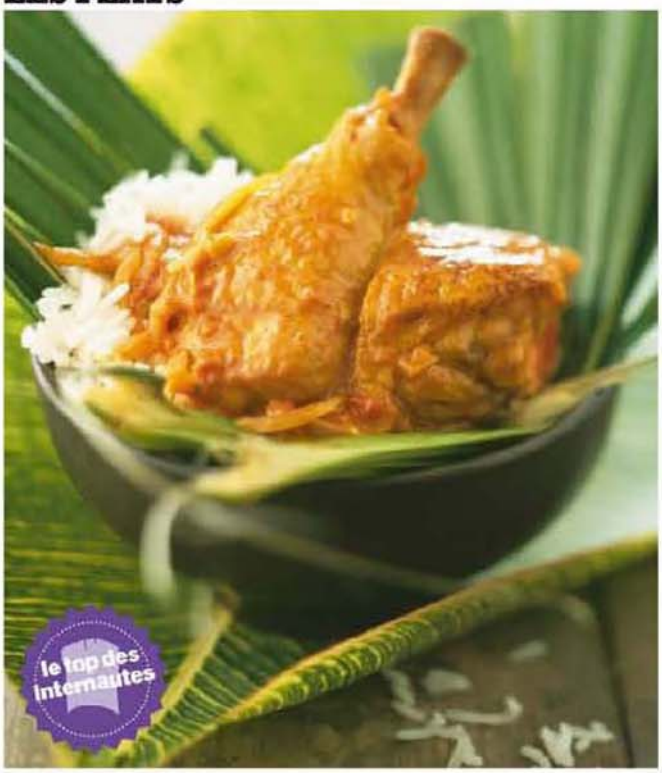
Tajine de courgettes, patates douces et raisins secs

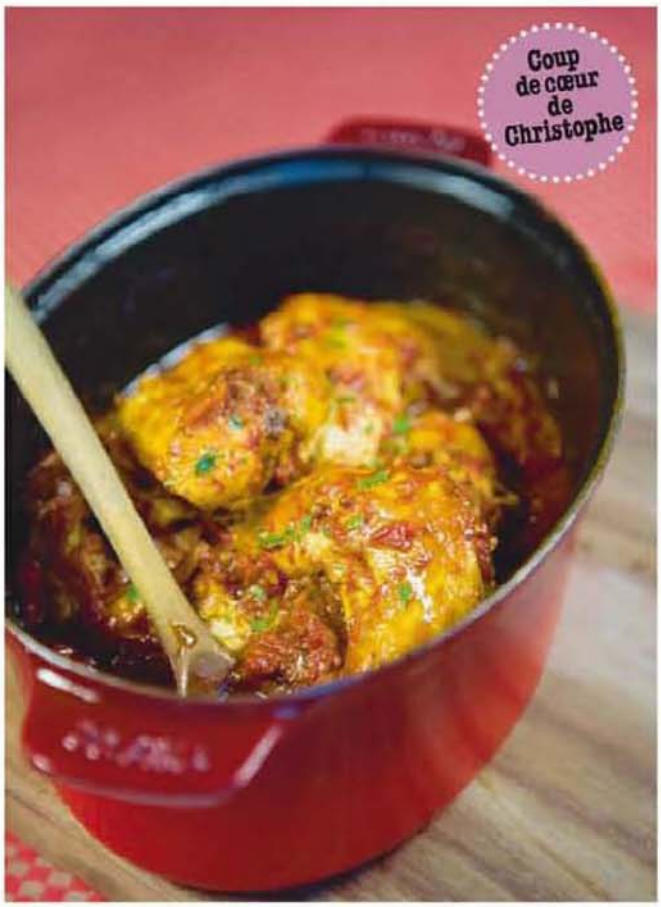
Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 2 heures

- 500g de patates douces
- 500g de courgettes
- 3 oignons
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 50g de raisins secs
- 1 sachet de thé
- cannelle, coriandre, piment doux, en poudre
- sel et poivre

1 Mettez l'huile d'olive à chauffer dans le fond d'une cocotte. Ajoutez les oignons préalablement épluchés et hachés. Faites-les fondre à feu doux pendant 15 minutes. Si besoin, ajoutez un peu d'eau pour que cela n'attache pas. 2 Préchauffez votre four à th. 5 – 150°C. Pendant ce temps, épluchez les courgettes et les patates douces. Laissez une lamelle de peau sur deux pour les courgettes. 3 Coupez-les grossièrement. Les oignons doivent avoir une couleur caramel. Ajoutez alors les courgettes et les patates douces, ainsi que les raisins que l'on aura laissé gonfler dans le thé. 4 Assaisonnez avec les épices selon votre goût. Par exemple avec 1 cuillerée à café de cannelle, ½ cuillerée à café de coriandre, une pincée de piment doux en poudre, et du sel et du poivre. 5 Ajoutez un peu d'eau dans cette cocotte, recouvrez-la de papier aluminium perforé à la fourchette afin de cuire le plat en tajine ou placez la préparation dans un tajine. Enfournez et laissez mijoter au minimum 1 h 30. Ajustez l'assaisonnement. 6 Servez chaud, accompagné de graines de couscous que l'on peut cuire avec une cuillère à café de cannelle pour la parfumer.

Recette proposée par Agavouna





Poulet au curry et noix de coco

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 20 minutes

- 3 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 40 cl de lait de coco
- 1 c. à café de pâte de curry
- 1 c. à soupe d'huile ou margarine
- sel et poivre

1 Coupez les cuisses de poulet en deux et faites-les dorer dans un wok avec une cuillerée à soupe de matière grasse à feu moyen. Salez et poivrez. Émincez l'oignon et ajoutez au poulet. Laissez étuver pendant quelques minutes à feu plus doux. 2 Émulsionnez le lait de coco et incorporez-le à la préparation. Ajoutez la pâte de curry, remuez. Laissez bouillonner à feu doux pendant 15 à 20 minutes. 3 Servez avec un riz parfumé (thaï ou surinam).

L'AVIS DES INTERNAUTES
ELEONORE_136 : **5/5** Facile, très rapide et original ! Avec des oignons revenus en même temps que la viande coupée en dés, la cuisson est très rapide !

Lapin à l'aigre-doux

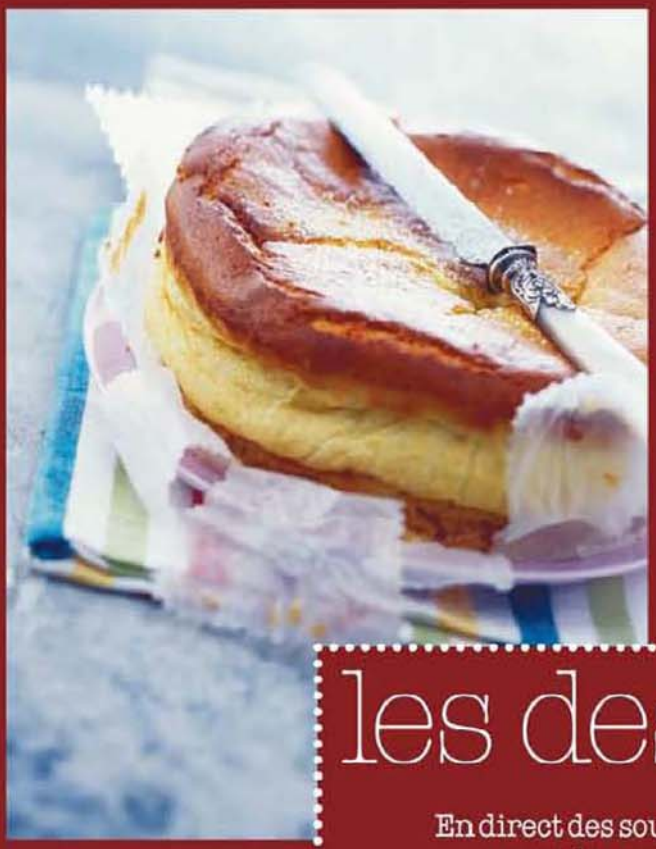
Pour 4 personnes
Préparation 35 minutes
Cuisson 30 minutes

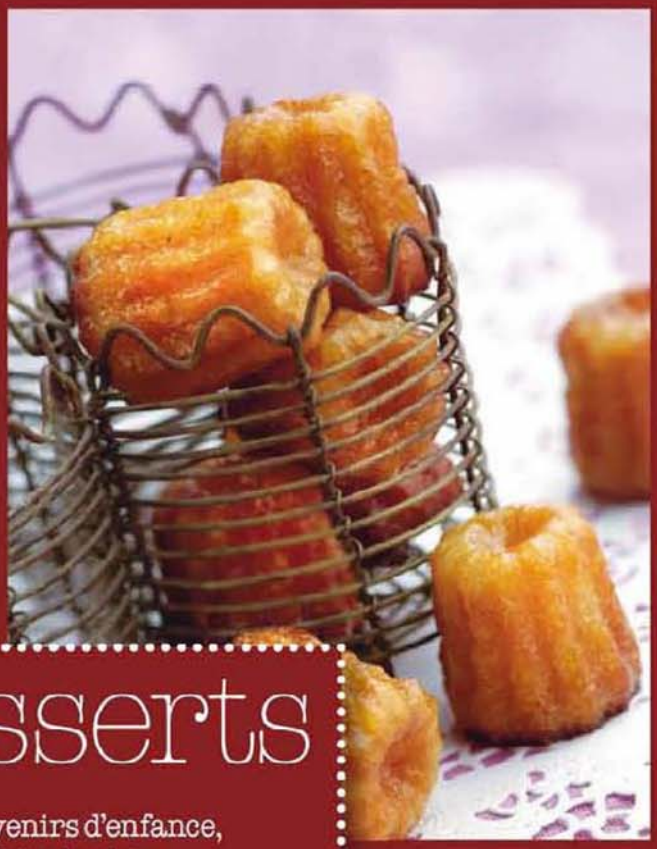
- 1 lapin de 1,5 kg coupé en 8 morceaux
- 2 tomates
- 1 oignon
- 3 c. à soupe de miel liquide
- 3 c. à soupe d'huile
- 4 c. à café de sauce de soja
- 10 cl vinaigre
- 2 c. à café de coriandre en grains
- 1 pincée de safran
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Ébouillantez et pelez les tomates. Coupez leur chair en dés. Pelez et émincez l'oignon. 2 Étalez dans un plat allant au four le mélange vinaigre, miel, safran, coriandre, soja, oignon et tomates. 3 Dans une cocotte, mettez les morceaux de lapin à colorer dans l'huile sur feu vif. Placez ensuite les morceaux dans le plat en les enrobant de sauce. Enfournez pour 25 minutes en arrosant régulièrement avec la sauce.

Recette proposée par anne-sophie.

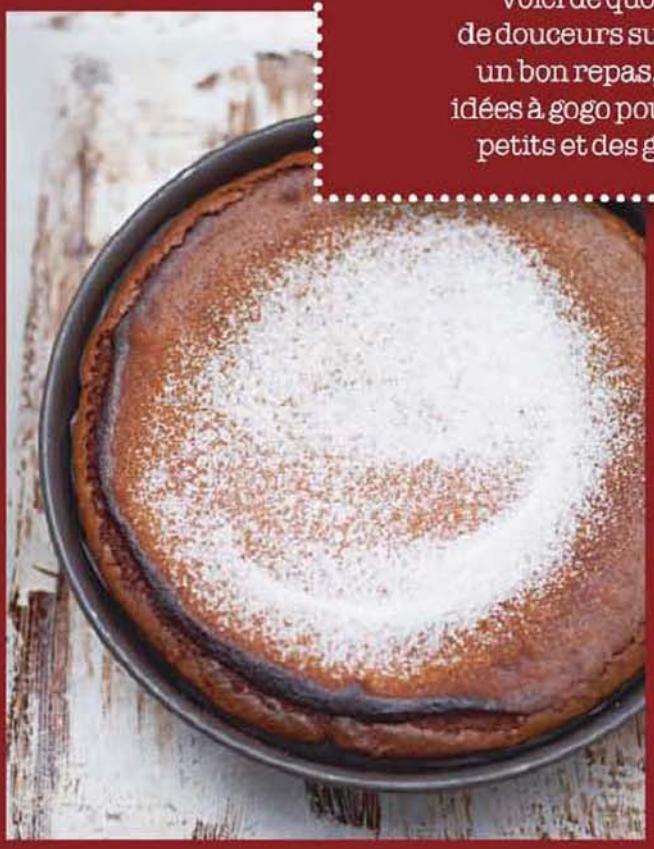
L'AVIS DES INTERNAUTES
SYLVIE_2451 : **5/5** Je n'avais plus de safran, mais ce plat est tout aussi savoureux. D'ailleurs, d'habitude je faisais le poulet de cette manière, le lapin apporte un autre goût.





les desserts

En direct des souvenirs d'enfance, voici de quoi faire le plein de douceurs sucrées pour clore un bon repas, mais aussi des idées à gogo pour les goûters des petits et des grands enfants.



le top des internautes

Tiramisu (recette originale)

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes
Réfrigération 4 heures

- 3 gros œufs
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 50 cl de café noir non sucré
- 30 g de poudre de cacao amer

1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mélangez les jaunes + sucre + sucre vanillé. Ajoutez le mascarpone au fouet. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la spatule au mélange précédent. 2 Mouillez les biscuits dans le café noir. 3 Tapissez le fond du moule avec les biscuits. Recouvrez d'une couche de crème, œuf, sucre, mascarpone. Alternez biscuits et crème. Terminez par une couche de crème. Saupoudrez de cacao. Mettez au réfrigérateur 4 heures minimum.

Recette proposée par karine_238.

L'AVIS DES INTERNAUTES

BENISA : 5/5 Je prépare de la même façon ma crème puis je trempe des biscuits roses de Reims dans une liqueur de framboise et j'alterne une couche de biscuits, puis la crème, puis des framboises… et ainsi de suite. Très bon et très fin pour un repas de fête (on peut aussi mettre d'autres fruits).

Tarte au citron meringuée

Pour 6-8 personnes Préparation 20 minutes | Cuisson 45 minutes

PÂTE SABLÉE : • 250 g de farine • 125 g de beurre • 70 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 5 cl d'eau • 1 pincée de sel
CRÈME AU CITRON : • 4 citrons de taille moyenne • 150 g de sucre • 3 œufs • 1 c. à soupe de Maïzena
MERINGUE : • 2 blancs d'œufs • 100 g de sucre • 1/2 c à café de levure chimique

1 Pour la pâte : blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre au fouet et détendez le mélange avec un peu d'eau. Mélangez au doigt la farine et le beurre coupé en petites parcelles pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé (il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop !). 2 Versez au milieu de ce « sable » le mélange liquide. Incorporez au couteau les éléments rapidement sans leur donner de corps. 3 Formez une boule avec les paumes et fraiser 1 ou 2 fois pour rendre la boule plus homogène. 4 Foncez un moule de 25 cm de diamètre avec la pâte, garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 20 à 25 minutes, à th. 6 – 180 °C. (après, baissez le four à th. 4/5 – 135 °C/150 °C pour la meringue).
5 Pour la crème au citron : lavez les citrons et zestez-en 2. Mettez les zestes très fins dans une casserole. Ajoutez le jus des 4 citrons. 6 Versez le sucre et la Maïzena. Remuez, et commencez à faire chauffer à feux doux. Battez les œufs dans un récipient séparé. Une fois les œufs battus, incorporez tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes. Mettez à feu fort et continuez à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. 7 Attention de toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler. Ôtez du feu et versez l'appareil sur le fond de tarte cuit.
8 Pour la meringue : montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à être fermes, ajoutez le sucre puis la levure. Mixez jusqu'à ce que la neige soit ferme. 9 Recouvrez la crème au citron avec les blancs en neige. Faites cuire 10 minutes à four doux (th. 4/5 – 135 °C) jusqu'à ce que la meringue dore.

Recette proposée par dorothee_13.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SONIASOUSOU : 5/5 **Vraiment rès facile à réaliser je l'ai réussie du premier coup. C'était pourtant la première tarte au citron de ma vie !**

Meringue pour les nuls

Pour 20 meringues
Préparation 10 minutes
Cuisson 30 minutes

•4 blancs d'œufs • 250g de sucre

1 Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez le sucre par petites quantités tout en continuant de battre. Déposez immédiatement des tas (n'importe quelle taille et forme) sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. 2 Faites cuire entre 30 minutes et 1 heure à th. 4 – 120°C. Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses. Au bout d'une heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un cœur moelleux. 3 Décollez les meringues délicatement dès la sortie du four et laissez refroidir

Quelques trucs :

• sortez les œufs du frigo un quart d'heure avant de les utiliser
• utilisez un récipient plus haut que large

Recette proposée par Celia_3.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MUCHU001 : 5/5 J'ai 13 ans et toutes mes copines veulent que je refasse ces meringues pour elles!

Moelleux à la rhubarbe

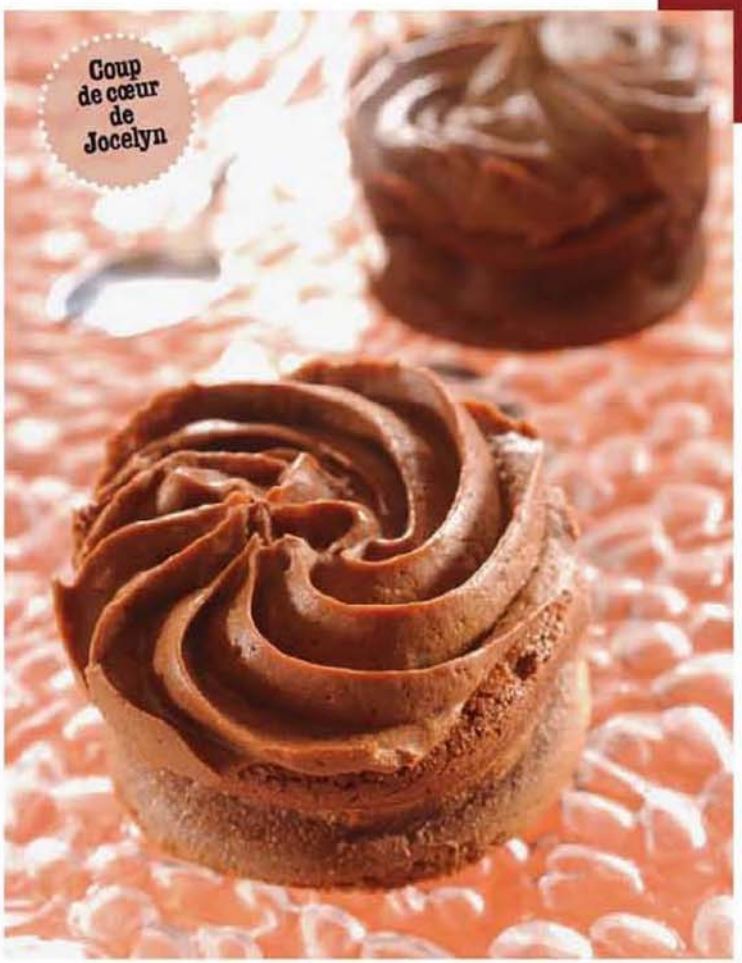
Pour 8 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson 35 minutes

•500g de rhubarbe • 200g de sucre en poudre • 160g de farine
•4 œufs • 1 sachet de sucre vanillé • 1/2 c. à café de levure chimique
•beurre pour le moule

1 Grattez et coupez la rhubarbe en tronçons de 1 cm de long. Ébouillantez-les pendant 2 minutes et égouttez. Préchauffez le four à th. 7 – 210°C. Mélangez les œufs avec le sucre dans un saladier que vous placerez au bain-marie. 2 Fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume et soit devenu mousseux. Retirez du feu et ajoutez délicatement la farine tamisée et la levure chimique. 3 Versez la pâte dans un moule bien beurré et déposez les cubes de rhubarbe à la surface. Saupoudrez avec le sucre vanillé et faites cuire 35 minutes au four. 4 Saupoudrez le gâteau de sucre glace une fois refroidi et dégustez...

Recette proposée par Crapule et Crapulette.

L'AVIS DES INTERNAUTES
HÉLÈNE_307 : 5/5 Facile à faire et très bon. Je n'ai pas mis de levure car je n'en utilise jamais et ça n'enlève rien aux gâteaux. Je le refais régulièrement. En plus y a pas de graisse et c'est un atout majeur à cette recette!



Génoise à étages à la crème de framboise

Pour 8 personnes
Préparation 40 minutes
Cuisson 20 minutes

• 4 œufs • 120 g de farine • 120 g de sucre • 1 pincée de sel • 70 g de beurre
GARNITURE : • 600 g de framboises • 75 cl de crème entière
• 180 g de sucre en poudre

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Fouettez les œufs avec le sucre dans une casserole au bain-marie jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Ôtez du feu puis ajoutez la farine tamisée, le sel et le beurre fondu. 2 Versez dans un moule et enfournez pour 20 minutes. Conservez quelques framboises pour la décoration et réduisez les autres en purée, passez au tamis fin pour ôter les grains. 3 Fouettez la crème en chantilly avec le sucre et incorporez-en les 3/4 au coulis de framboises. Coupez la génoise en trois horizontalement et fourrez-la avec la crème. Gardez de la crème pour recouvrir le dessus du gâteau. Décorez de chantilly et de framboises.

Recette proposée par Panoulette.

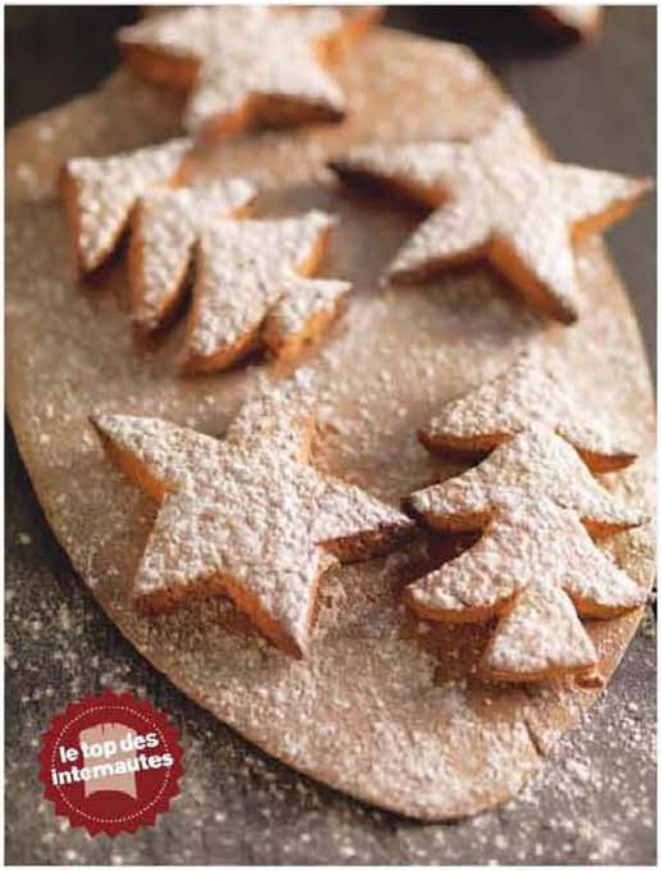
Gâteau au chocolat mi-cru mi-cuit

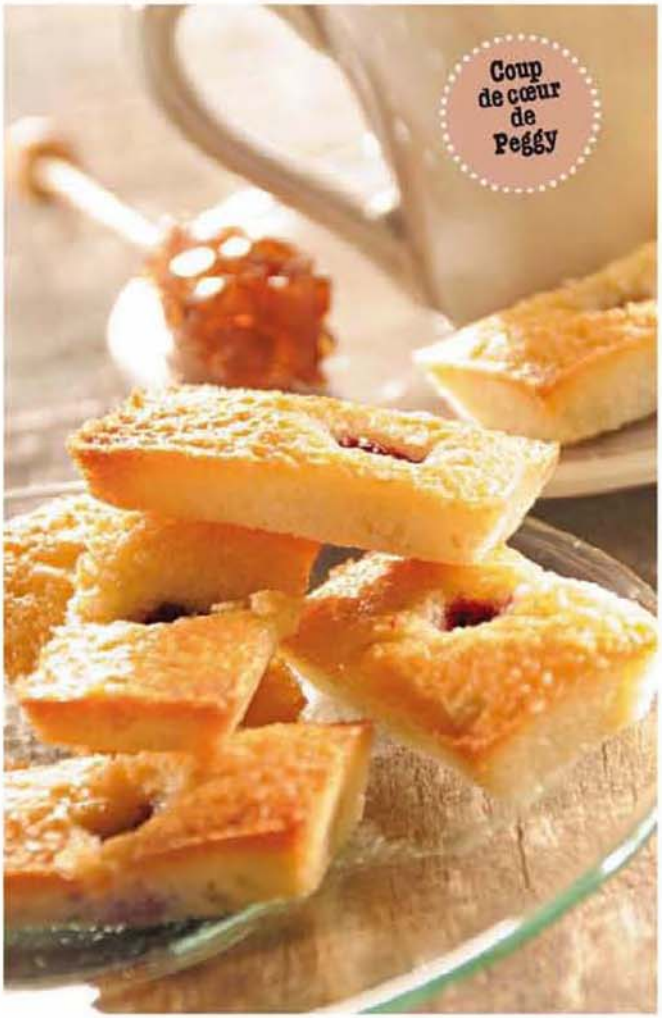
Pour 6-8 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 heure

• 280 g de chocolat noir • 200 g de sucre semoule • 250 g de beurre
• 9 œufs (9 jaunes et 5 blancs) • sel

1 Préchauffez votre four à th. 4 – 120 °C. Détaillez le chocolat en morceaux puis faites-le fondre avec le beurre au bain-marie en remuant avec une cuillère en bois. Séparez les blancs d'œufs des jaunes puis disposez 9 jaunes dans un saladier et 5 blancs dans un autre. 2 Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Incorporez-y le chocolat fondu et mélangez. Dans l'autre saladier, battez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel ; puis incorporez-les très délicatement à la pâte chocolatée. 3 Beurrez un moule rectangulaire et remplissez-le de la moitié de cette préparation. Réservez l'autre moitié au frais. Enfournez à mi-hauteur pour 1 heure. 4 Dès la sortie du four, démoulez le gâteau, puis recouvrez-le de l'autre moitié de la préparation. Lissez bien le dessus, laissez refroidir et dégustez frais.

Recette proposée par Caro la gourmande.





Petits biscuits de Noël

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 10 minutes

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune
- 50 g d'amandes en poudre
- zestes de citron, orange ou mandarine
- 1 c. à café de levure
- épices au choix (cannelle, gingembre…)

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Mélangez dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre et l'œuf entier puis travaillez avec une fourchette. 2 Pétrissez ensuite avec les mains et assaisonnez au choix avec gingembre, cannelle, zestes d'agrumes… 3 Étalez la pâte avec un rouleau et découpez des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles…). Disposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé. 4 Étalez un peu de jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau et de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils dorent bien, et enfournez pour 7 à 10 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES
NATHALIE_687 : 5/5 J'ai triplé les doses et réalisé des biscuits avec plusieurs arômes : coco, amande amère, cacao… J'ai rempli une boîte en fer pour toute la semaine !

Financiers aux framboises et citron vert

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 20 minutes

- 40 g de beurre
- 2 blancs d'œufs
- 75 g de sucre semoule
- 25 g de farine
- 25 g d'amandes en poudre
- 125 g de framboises fraîches
- 1 citron vert

1 Fouettez le sucre et les blancs d'œufs. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes et le beurre ramolli ou fondu. Prélevez le zeste du citron. Coupez-le finement et ébouillantez 5 minutes Ajoutez le zeste blanchi à la préparation. 2 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Versez la pâte dans les moules. Afin de faciliter le démoulage, l'idéal est d'utiliser des moules souples. Ajoutez les framboises. 3 Faites cuire 15 à 20 minutes au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur les bords.

Recette proposée par Marie_6086.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DIALOU : 5/5 Super petite recette facile et rapide. À la place du citron, j'ai mis 1 cuillerée à soupe de poudre matcha (thé vert), le résultat est aussi beau que bon.

le top des internautes

Cheesecake inratable

Pour 8 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 50 minutes

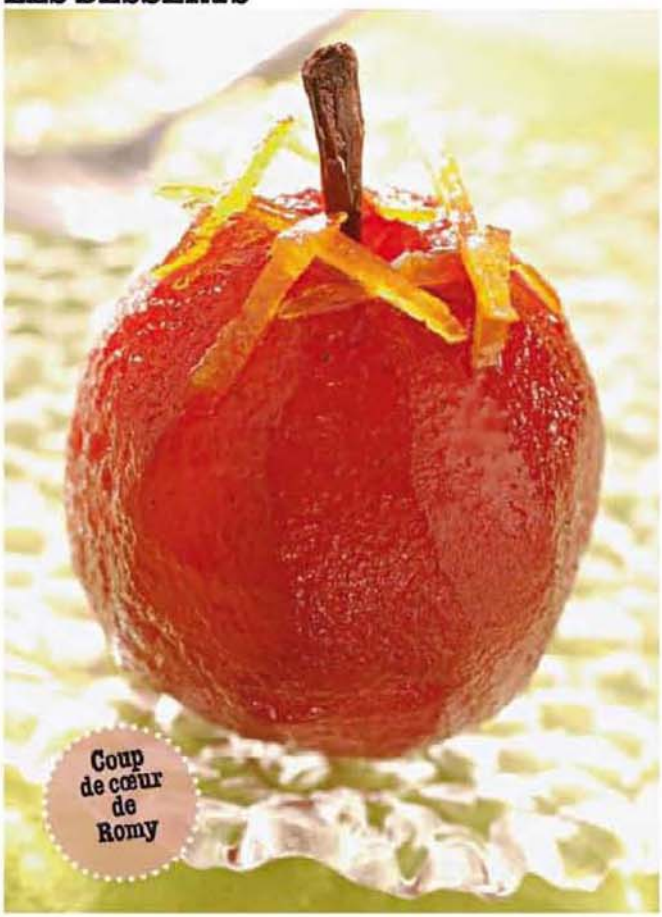
CROÛTE :
- 125 g de beurre fondu
- 250 g de biscuits (petits bruns) émiettés
- ½ c. à café de muscade râpée (si on aime)

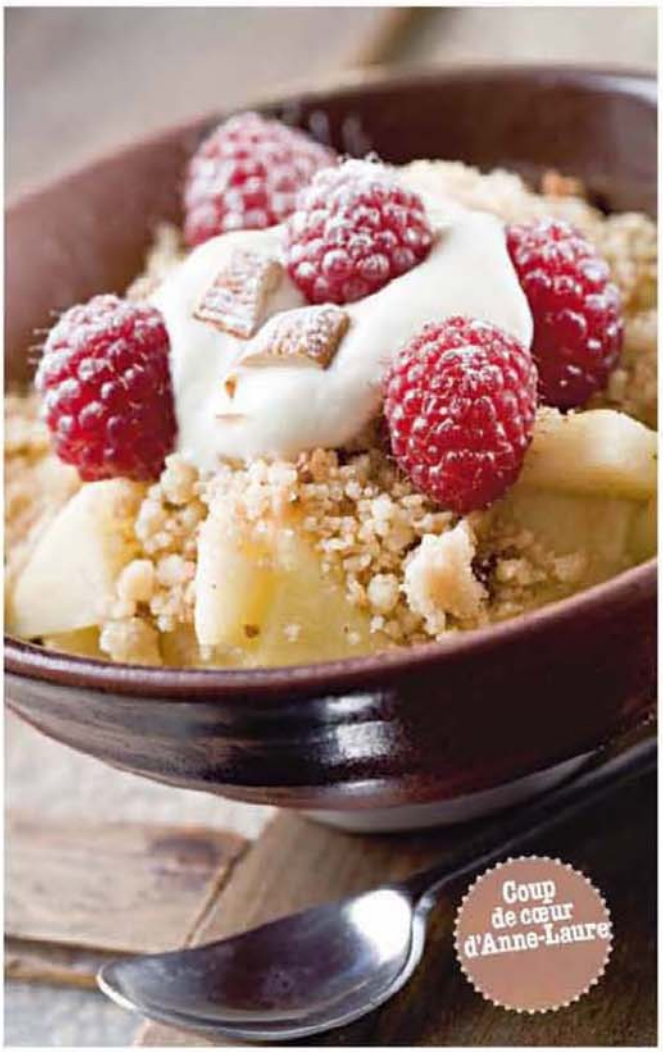
GARNITURE :
- 500 g de fromage blanc (type faisselle)
- 150 g de sucre
- 2 c. à soupe de farine
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- parfum au choix (1 c. à café d'extrait de vanille ou d'orange ou zeste de citron)

1 Préchauffez le four à th. 6–180 °C. Tapissez de papier sulfurisé beurré un moule de 23 cm de diamètre. Idéalement, le fond du moule doit être amovible, sinon, laissez dépasser le papier pour démouler le gâteau en tirant dessus. **2** Mélangez les biscuits, la muscade et le beurre fondu. Tapissez le fond et les parois du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mettez au réfrigérateur. **3** Battez la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le sucre et la farine, puis les œufs un par un. Ajoutez ensuite la crème et le parfum. Versez sur la croûte (si la croûte « dépasse » de la crème, enlevez le surplus à la cuillère, cela risque de brûler). **4** Faites cuire au four environ 50 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laissez refroidir, démoulez et servez frais.

L'AVIS DES INTERNAUTES

BLEREUN : 5/5 C'est encore meilleur quand on le laisse 12 heures au frais… J'ai essayé de mettre des biscuits Sprits pour faire la pâte et c'est très bon aussi.





Poires pochées au vin

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 20 minutes

•6 poires •50 cl de vin rouge •300 g de sucre
•2 pincées de cannelle •1 citron

1 Faites bouillir le vin avec le sucre, la cannelle et le jus du citron. Mettez-y les poires pelées et laissez cuire à feu doux environ 20 minutes 2 Laissez refroidir les poires dans le sirop au vin. Égouttez et servez.

Recette proposée par Cathy M.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ISABELLE_6892 : **5/5** Délicieux, on peut varier comme on veut : moins de sucre, un peu de cannelle, de vanille, de liqueur de cassis…

Crumble pommes framboises

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 30 minutes

•6 pommes •200 g de framboises •150 g de sucre de canne
•200 g de farine •50 g de poudre d'amandes •125 g de beurre
•20 cl de crème fraîche •du caramel liquide •1 c. à café de cannelle en poudre •vanille en poudre ou sucre vanillé

1 Pelez vos pommes, ôtez les pépins et coupez la chair en dés. Mettez-les dans une poêle avec le caramel liquide et faites chauffer à feu doux, puis versez la cannelle et la vanille. 2 Placez dans un plat rectangulaire et ajoutez-y les framboises. Recouvrez de crème (facultatif). Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. 3 Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et la poudre d'amande. 4 Coupez le beurre ramolli en petits dés et ajoutez-le à la préparation sucre-farine. Malaxez avec les mains jusqu'à obtenir des miettes de pâte que vous mettrez sur les fruits. Faites cuire au four 30 minutes.

Recette proposée par Stéphanie_146.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MANUELA_83 : **5/5** Ce dessert est certes très riche, mais c'est une pure merveille.

Financier minute

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 20 minutes

- 4 blancs d'œufs
- 100g beurre
- 80g poudre d'amandes
- 60g farine
- 150g sucre

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200°C Mélangez les blancs d'œufs, la farine, le sucre et les amandes en poudre en fouettant énergiquement. **2** Ajoutez le beurre fondu. Versez dans un moule beurré. Faites cuire 20 minutes au four.

Recette proposée par Laurence b.

L'AVIS DES INTERNAUTES

FLORENCE_2375 : 5/5 Comme je n'avais pas assez de poudre d'amandes, j'ai mis moitié amandes, moitié noix de coco et une once d'arôme amande amère. Vraiment goûteux ! Consistance moelleuse juste ce qu'il faut. Recette facile et hyper rapide !

Crumble à la rhubarbe et aux fraises

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 30 minutes

• 4 branches de rhubarbe • 1 barquette de fraises • un peu d'écorce d'orange confite • 150 g de beurre • 75 g de farine • 100 g de sucre • 150 g de crème liquide

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Coupez la rhubarbe en tronçons de 1 à 2 cm de long. Coupez les fraises en deux, si elles sont trop grosses. Beurrez un plat à four. Disposez rhubarbe et fraises dans le plat, parsemez de petits morceaux d'écorces d'orange confite. 2 Faites des grumeaux avec ses mains avec le beurre (ramolli), la farine et le sucre et en recouvrir les fruits sur 1 cm d'épaisseur. Faites cuire 30 minutes ou un peu plus : il faut que le dessus soit bien doré. 3 Servez chaud avec la crème liquide montée en chantilly.

Recette proposée par pierre_369.

L'AVIS DES INTERNAUTES
KARINE_2347 : **5/5** Encore meilleur servi à température ambiante. Un vrai régal.

Amour de petit train d'anniversaire

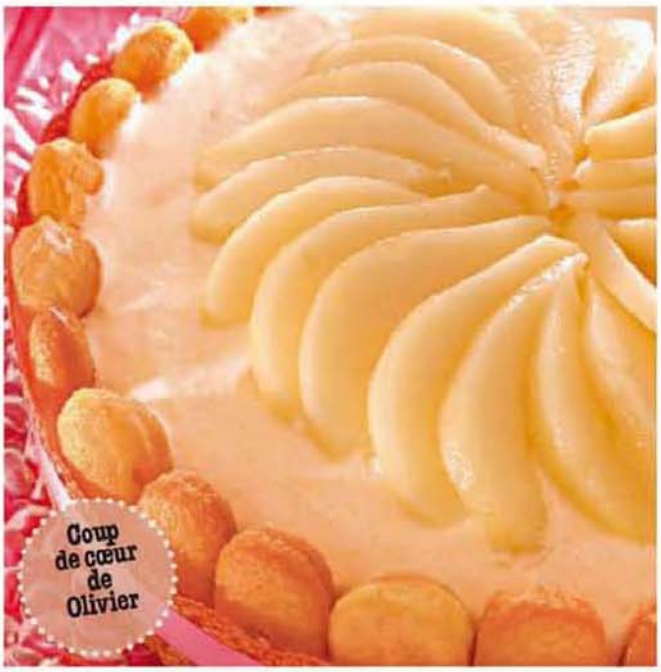
Pour 10 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 5 minutes

POUR LE GLAÇAGE : • 125 g de sucre glace • 80 g de chocolat pâtissier • 20 g de beurre • 3 c. à soupe de lait
POUR LE PETIT TRAIN : • 2 quatre-quarts bretons pur beurre (de même taille et pas trop bombés pour que les « wagons » soient jolis) • 12 palets bretons • 1 cigarette russe • 1 biscuit rond type Pim's • 2 petits-beurres • 1 paquet de Paille d'or • Mini-M & M's et bonbons Dragibus

1 Pour le glaçage : faites fondre le chocolat avec le beurre et ajoutez le sucre glace et le lait préalablement mélangés. Remuez le tout pour avoir un nappage bien lisse. 2 Pour l'assemblage du train : coupez les quatre-quarts en 4 morceaux de manière à obtenir une locomotive et 2 wagons de taille identique et un petit morceau qu'il faut poser sur la locomotive de façon à avoir une cabine. 3 Nappez les wagons de glaçage au chocolat et posez-les sur un plat en les espaçant. Pendant que le nappage chocolat est encore souple, collez de chaque côté des wagons 2 palets bretons pour faire les roues, et 1 petit-beurre de chaque côté de la cabine de la locomotive pour avoir les fenêtres. 4 Plantez la cigarette russe sur le devant de la locomotive et la recouvrir du biscuit rond pour faire la cheminée. Entre les wagons, posez les Paille d'or pour réaliser les rails. 5 Parsemez de Mini-M & M's pour faire le gravier entre les rails. Décorez le train avec les Dragibus ou autres bonbons. Admirez… Et dégustez !

Recette proposée par Elodie_49

L'AVIS DES INTERNAUTES
HCHEVAUCHE : **5/5** Fabuleux petit train ! J'ai fait moi même les gâteaux (au yaourt) dans des moules à cake, et j'ai égalisé au couteau pour que la forme soit jolie. Merci pour cette recette !



Charlotte aux poires

Pour 6 personnes
Préparation 1 heure
Cuisson 10 minutes | Réfrigération 12 heures

• 30 biscuits à la cuillère • 3 jaunes d'œufs • 300 g de crème fraîche • 20 cl de lait • 1 boîte de poires au sirop • 100 g de sucre • 1 petit verre d'alcool de poire • 3 feuilles de gélatine • 1 gousse de vanille

1 Préparation de la crème anglaise : versez le lait dans une casserole avec la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur. Amenez à ébullition. 2 Mélangez dans une terrine, les jaunes d'œufs et le sucre en poudre de façon à obtenir un mélange mousseux et blanc. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez le lait petit à petit sur le mélange sucre-jaunes d'œufs. Remettez à épaissir à feu très doux. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu. 3 Égouttez la gélatine, incorporez à la crème anglaise. Laissez refroidir. Mettez la crème fraîche très froide dans une jatte. Ajoutez un glaçon. Fouettez de façon à obtenir une belle crème fouettée. Mélangez à la crème anglaise tiède. 4 Montage de la Charlotte : Égouttez les fruits en conservant le jus. Versez un peu de ce jus dans une assiette creuse. Ajoutez l'alcool de poires. Trempez-y les biscuits à la cuiller et tapissez-en le fond et les bords d'un moule (de 20 à 25 cm de diamètre). 5 Versez une couche de crème, les poires coupées en quartiers. Versez à nouveau de la crème, remettez une couche de poires. Terminez par le reste de crème. Recouvrez le tout avec les biscuits trempés dans le mélange puis placez au frais 12 heures. 6 Pour démouler, trempez le moule dans de l'eau chaude.

Recette proposée par Posilippo.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MYMI5429 : 5/5 Je l'ai accompagnée d'un coulis de fruits rouges (pour la couleur).

Cake tendre chocolat banane

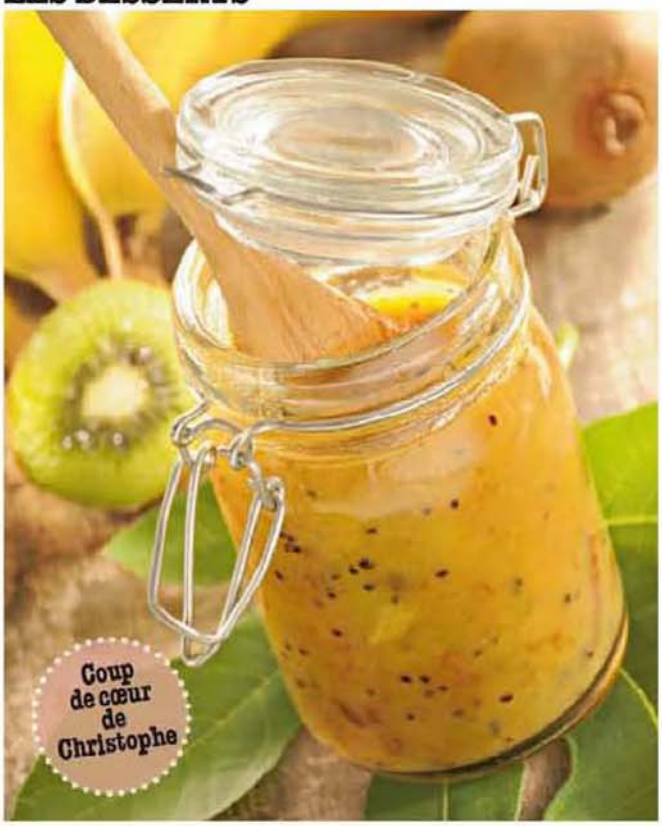
Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 50 minutes

• 3 bananes • 2 œufs • 100 g de beurre • 100 g de farine • 100 g de sucre • 50 g de fécule de pomme de terre • 1 sachet de levure • 3 c. à soupe de crème fraîche • 1 sachet de sucre vanillé • 100 g de chocolat (ou pépites de chocolat)

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Mélangez le sucre et les œufs, puis ajoutez le beurre fondu. Ajoutez la farine, la fécule et la levure. À part, écrasez les bananes, puis faites une bouillie avec la crème, et ajoutez le sucre vanillé. 2 Ajoutez la préparation de bananes au mélange, puis le chocolat cassé en très petits morceaux (sinon ils coulent au fond du plat !). Versez la préparation dans un moule à cake beurré. Enfournez pour 50 minutes.

Recette proposée par soph_2.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MALIKA_242 : 5/5 Très sympa également en petits cakes individuels.



Confiture bananes kiwis

Pour 2 pots de 375 g
Préparation 20 minutes
Macération 12 heures | Cuisson 10 minutes

- 2 bananes • 2 kiwis verts • 1 kiwi jaune • 1 pomme • 5 pruneaux
- 150 g de sucre spécial confiture

1 Dans un saladier : coupez les pruneaux en petits morceaux, les bananes en rondelles, les kiwis en petits dés, ainsi que la pomme. Ajoutez le sucre spécial confiture, mélangez, et laissez macérer au frigo, pendant une douzaine d'heures. 2 La macération terminée, mixez les fruits, et mettez le mélange obtenu, dans une grande sauteuse sur feu vif. Faites cuire, en remuant souvent, pendant une dizaine de minutes. 3 Pendant ce temps, préparez vos pots de confiture (ils doivent être parfaitement propres, pour éviter les moisissures). 4 Une fois les 10 minutes écoulées, remplissez les deux pots, fermez, et retournez-les (attention aux risques de brûlure). 5 Une fois les pots refroidis, replacez à l'endroit, et conservez-les dans un endroit frais.

Recette proposée par marion_403.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARIE_488 : **5/5** Très bon, entre compote et confiture et donc pas trop sucré.

Cannelés

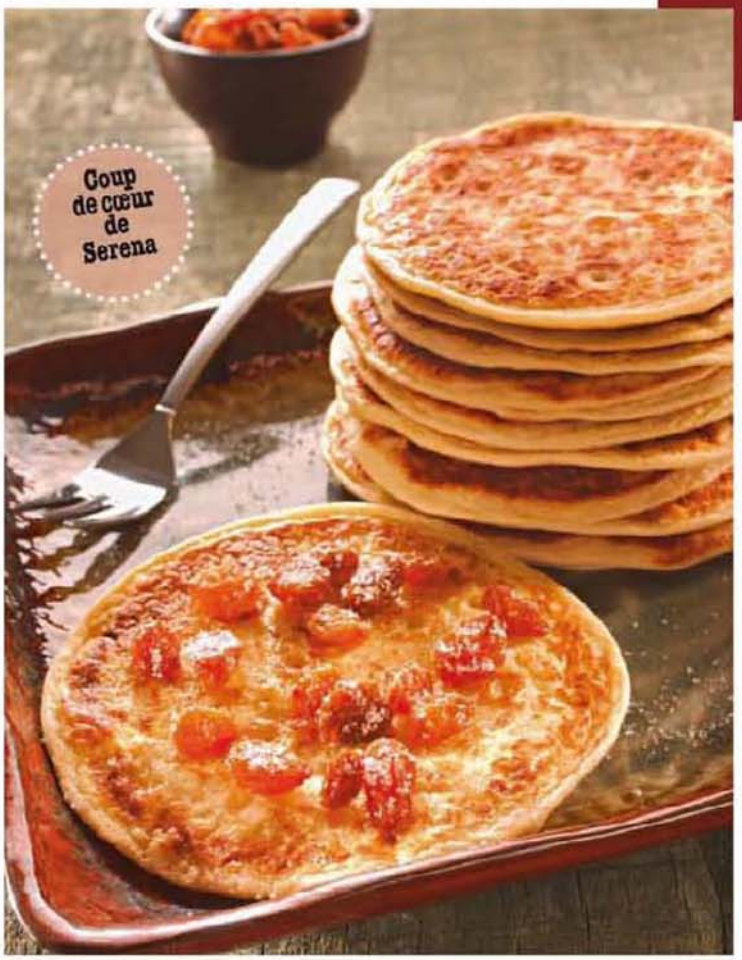
Pour 8 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 1 heure | Repos 24 heures

- 50 cl de lait • 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 25 g de beurre • ½ gousse de vanille
- 3 c. à soupe de rhum • 100 g de farine
- 200 g de sucre en poudre

1 La veille : faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre puis incorporez les œufs, versez ensuite le lait bouillant. 2 Mélangez afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laissez refroidir et ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur 24 à 48 heures au maximum. 3 Le jour J : sortez la pâte du réfrigérateur une heure avant la cuisson. Préchauffez le four à th. 9 – 270 °C. 4 remplissez les moules aux 3/4 : posez-les sur une tôle, et enfournez pour 5 minutes Réglez ensuite le four à th. 6 – 180 °C et continuez la cuisson 1 heure : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux. Démoulez encore chaud.

Recette proposée par Hélène.

L'AVIS DES INTERNAUTES
NANIEPANDA : **5/5** Recette facile. Conseil d'une vendeuse de cannelés : faire reposer la pâte 48 à 72 heures.



Bananier

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 35 minutes

• 2 bananes • 150 g de beurre • 200 g de chocolat à cuire • 4 œufs
• 100 g de sucre en poudre • 50 g de farine

1 Préchauffez le four à th. 5/6 – 160 °C. Faites fondre le chocolat avec le beurre sur feu très doux. Ajoutez un à un les œufs entiers, le sucre et la farine en mélangeant bien à chaque fois. 2 Beurrez et farinez votre moule et versez la moitié de la préparation. Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et disposez-les dans le moule pour recouvrir le chocolat. Versez le reste de la préparation et faites cuire votre gâteau 35 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Recette proposée par Pistouille et Mistouze

L'AVIS DES INTERNAUTES
YAROSLAVA : 5/5 Je suis surprise de voir qu'il y a des personnes qui ne l'ont pas réussi, chez moi il a fait l'unanimité, je l'ai refait 2 fois dans la même semaine. Le secret est sans doute dans la préparation minutieuse et dans le bon mixeur, car si les ingrédients ne sont pas bien mixés, le mélange n'est pas lisse et retombe après cuisson. Moi je n'ai pas eu ce problème!

Blinis aux raisins secs

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Repos 2 heures

• 250 g de crème fraîche • 30 g de beurre • 3 œufs
• 200 g de raisins secs • 150 g de farine • 1 pincée de sel
• 1 pincée de noix muscade • sucre en poudre

1 Dans un saladier, mettez la farine et creusez une fontaine. Incorporez les œufs battus en omelette, le beurre mou, la crème fraîche, le sel et la noix muscade. Mélangez intimement pour obtenir une pâte onctueuse et sans grumeaux. Laissez reposer pendant 2 heures au frais. 2 Cuisez les blinis dans une petite poêle et recouvrez-les de raisins secs. Saupoudrez de sucre et servez.

Recette proposée par Romane.

L'AVIS DES INTERNAUTES
LOLO_LACH : 5/5 C'est une recette très pratique pour faire des blinis maison, bien meilleurs que ceux qu'on achète tout faits sous plastique. Ensuite, je les sers avec du saumon, du crabe des œufs de lump et même du fromage de chèvre. Je les conseille à 100%!

le top des internautes

Les gaufres à la bière de tata Dédé

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Repos 2 heures
Cuisson 4 minutes par gaufre

- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs • 1 verre de lait
- 1 verre de bière • 250 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 125 g de sucre • sel •

1 Mélangez la farine, la levure, le sucre et les jaunes d'œufs puis la bière et le lait. Ajoutez le beurre fondu puis les blancs d'œufs préalablement montés en neige. 2 Laissez reposer 2 heures ou plus. Versez la préparation dans un moule à gaufres ou un gaufrier, puis faites cuire 4 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES
VALÉRIE_3842 :
5/5 Je les garde dans une boîte métallique et les réchauffe sur le dessus du grille-pain : elles redeviennent croustillantes. Pour info, 500 g de farine pour 28 gaufres.

Aussi faciles que les crêpes, les gaufres seront encore plus craquantes si vous faites bien reposer la pâte

Soupe de fraises

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 30 minutes I Réfrigération 3 heures

• 700 g de fraises • 10 feuilles de menthe • 10 feuilles de basilic
• 20 cl de pineau des Charentes
• 5 grains de poivre noir écrasés • 1 pincée de muscade râpée
• ½ gousse de vanille fendue en long • 10 g de sucre en poudre

1 Ciselez les feuilles de menthe et de basilic, puis mélangez-les dans une casserole avec tous les ingrédients. Faites chauffer en remuant pour dissoudre le sucre. 2 Lorsque le mélange bout, arrêtez le feu et laissez refroidir dans la casserole. Pendant ce temps, préparez les fraises et mettez-les dans le sirop froid. Mettez au réfrigérateur pour 3 heures. 3 Servez dans une assiette à soupe, en prenant soin d'enlever la gousse de vanille. Décorez d'un biscuit éventail ou cigarette.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CORINNE_2308 : 5/5 Je n'ai pas mis de noix de muscade et l'ai servi avec des cannelés bordelais. Succulent et très

Bananes des îles craquantes

Pour 4 personnes
Préparation 1 heure
Cuisson 10 minutes

• 4 belles bananes • 1 citron vert • 80 g de noix de coco râpée
• 50 g de beurre • 4 feuilles de brick • sucre en poudre

1 Éplucher les bananes, fendez-les en deux dans la longueur. Râpez tout le zeste du citron vert, mélangez-le à la noix de coco râpée. 2 Beurrez une plaque à pâtisserie, disposez dessus les feuilles de brick, badigeonnez-les de beurre et coupez chaque feuille en deux. 3 Mettez sur chaque moitié une demi-banane, saupoudrez-la sur toute sa longueur du mélange noix de coco/citron et roulez-la comme une cigarette dans la feuille de brick. 4 Sur feu moyen, faites chauffer une grande poêle antiadhésive, faites-y fondre 30 g de beurre, disposez-y les bricks de bananes et faites-les bien dorer. 5 Lorsque les bananes sont cuites, roulez-les dans du sucre, taillez en biais en 3 morceaux, disposez-en 6 par assiette et accompagnez de crème au chocolat/vanille et de feuilles de menthe ou d'un sorbet aux fruits des îles.

Recette proposée par roxanne.

L'AVIS DES INTERNAUTES
FLORIE974 : 5/5 Personnellement je n'ai pas mis de zeste de citron en revanche j'ai légèrement poudré de cannelle avant de refermer les bricks et, une fois le brick cuit, un trait de miel sur chaque part. Eh bien, c'était succulent…

Bananes flambées aux raisins secs

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 15 minutes

- 6 bananes bien mûres • 50g de raisins secs • 2 belles oranges
- 50g de beurre • 50g de sucre + 1 c. à soupe
- 1 sachet de sucre vanillé • 10cl de rhum

1 Pressez les oranges et mettez les raisins à tremper dans leur jus. Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé, mélangez. Préchauffez le plat de service. 2 Faites fondre le beurre dans une poêle et dorez-y les bananes entières sur chaque face. Saupoudrez d'une cuillerée à soupe de sucre puis ajoutez le jus d'orange avec les raisins. Amenez à ébullition puis versez la moitié du rhum. Laissez mijoter 5 minutes. 3 Disposez sur le plat de service et apportez à table. Réchauffez le reste de rhum et flambez les bananes avec.

Recette proposée par Anne 007.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CHRISTINE_4533 : **5/5** Facile et rapide à faire. L'ajout de jus d'orange donne une impression de légèreté à ce dessert : c'est succulent.

Bûche glacée aux cookies

Pour 8 personnes
Préparation 35 minutes Congélation 6 heures

- 300g de mascarpone • 10cl de crème fraîche liquide très froide
- 50g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 12 cookies (200g)
- 100g de nougat dur • 40g de petites meringues
- 50g de sucre cassonade + 1 c. à soupe

1 Placez votre crème liquide au congélateur. 2 Mettez 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel, le sucre dans un saladier profond, chauffez au bain-marie en battant au fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le mascarpone au mélange œufs-sucre, en tournant de bas en haut. 3 Sortez votre saladier et la crème du réfrigérateur. Fouettez la crème bien froide 5 minutes au batteur. 4 Mélangez la crème fouettée à la crème mascarpone, en tournant toujours de bas en haut. Coupez en petits morceaux le nougat et les meringues (gardez-en pour la déco). 5 Tapissez 1 moule à cake avec du film en le laissant déborder, puis avec du papier sulfurisé (pour un démoulage facile). Émiettez les cookies avec un rouleau à tapisserie. Versez ensuite 1 cuillerée à soupe de sucre, puis le beurre fondu (50g), remuez pour bien mélanger. 6 Disposez au fond du moule à cake, la moitié de la crème au mascarpone, puis les cookies, et finissez par la crème. Rabattez le papier et le film plastique. Placez au congélateur. 7 10 minutes avant de la déguster démoulez la bûche sur un plat à cake, entourez-la de petites meringues avec un gros cookie sur le dessus !

Recette proposée par nicodemus.

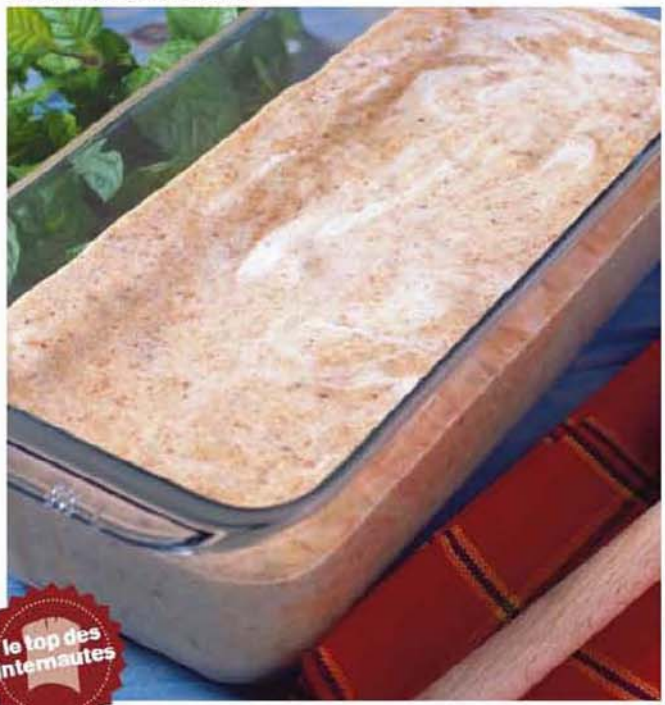
Le nouveau gâteau au chocolat (coco-llant)

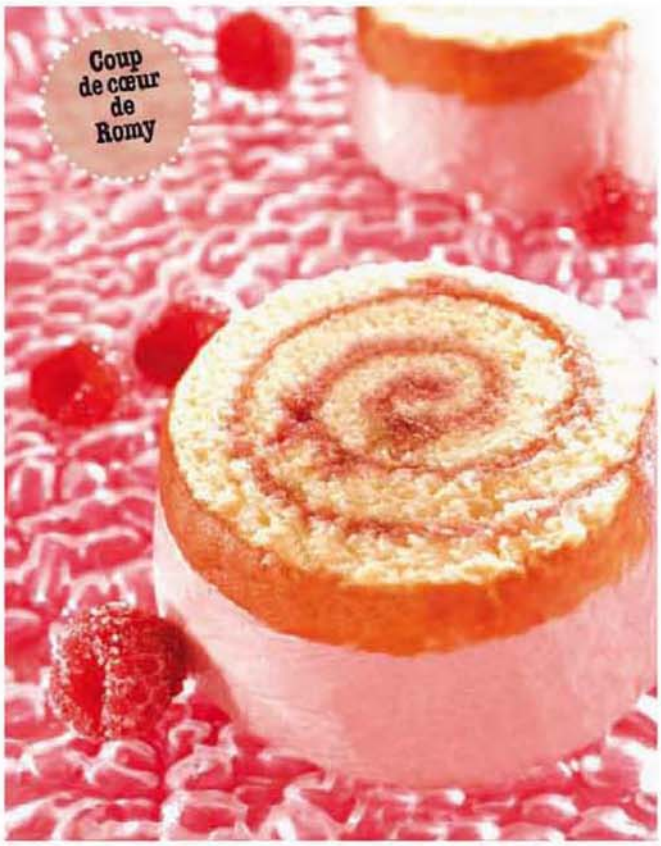
Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1 h 15

• 200 g de chocolat à pâtisser • 100 g de beurre • 20 cl de lait de coco • 300 g de cassonade • 3 œufs • 100 g de farine • 1/2 sachet de levure

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Mettez le chocolat à fondre à feu doux avec le beurre et le lait de coco. Dès que le lait commence à bouillir, retirez la casserole du feu et lissez la préparation. Laissez refroidir un peu. **2** Dans un saladier, mélangez les poudres : farine, sucre et levure. Ajoutez les œufs un à un dans le chocolat fondu et versez cette préparation dans le saladier. Mélangez le tout. **3** Versez dans un moule à bords hauts et faites cuire environ 1 h 15. Un couteau ou une fine brochette piqué(e) à cœur doit ressortir propre. **4** Laissez refroidir et démoulez avant de déguster un gâteau un peu collant, très moelleux et croustillant sur le dessus.

Recette proposée par moneypenny





Mascarpone glacé

Pour 5 personnes
Préparation 10 minutes I Congélation 12 heures

•250g de mascarpone • 3 œufs • extrait de vanille • 2 c. à soupe de rhum • 5 c. à soupe de sucre • 150g de cerneaux de noix

1 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fouettez à part le mascarpone et ajoutez-le au mélange œufs-sucre avec 1 cuillerée à café de vanille (ou plus) et le rhum. 2 Battez les blancs en neige très ferme, ajoutez délicatement au reste. Hachez les noix assez grossièrement au robot. Chauffez les noix à sec dans une poêle antiadhésive en surveillant de près (ça brûle très vite) puis ajoutez la dernière cuillerée de sucre en remuant jusqu'à caramélisation (très rapide). 3 Étalez tout de suite sur une plaque ou un plat froid pour stopper la cuisson. Laissez refroidir quelques minutes, puis ajoutez à la préparation, après avoir séparé les noix caramélisées à la fourchette. Versez dans le moule et mettez une douzaine d'heures au congélateur. NB: dans la pratique, je double très souvent les quantités, et je varie les parfums: • noisettes, whisky, cacao • cerises au naturel, kirsch • amandes, rhum • crème de marrons (diminuez le sucre) et rhum pour Noël…

Recette proposée par catherine_8

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARTIFRA: 5/5 Bluffant et délicieux. Réalisé 2 fois à la crème de marron, une fois aux noix (j'avais mis au fond du moule des éclats de noix caramélisées).

Petits bavarois à la framboise

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 2 minutes I Réfrigération 4 heures

•250g de framboises • 600g de coulis de framboise • 2 citrons • 500g de fromage blanc lisse • 2 œufs • 6 feuilles de gélatine • 100g de sucre en poudre

1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand verre d'eau froide. Serrez-les entre vos mains pour en extraire l'eau. Pressez les citrons. Dans une petite casserole, faites fondre sur feu très doux la gélatine dans le jus de citron. Laissez tiédir. 2 Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Dans une terrine, mélangez au fouet le fromage blanc avec le sucre, 2 jaunes d'œufs, la gélatine tiédie. Ajoutez 500g de coulis de framboise, puis incorporez délicatement les deux blancs montés en neige. 3 Versez la préparation à bavarois dans le moule. Placez le plat au réfrigérateur pendant 4 heures Démoulez en plongeant le fond du moule 5 secondes dans l'évier rempli d'eau chaude. Retournez le bavarois sur un plat de service. 4 Décorez de framboises. Servez le reste de coulis de framboises à part. En hiver, des framboises surgelées feront aussi bien l'affaire.

Recette proposée par mlt83.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CORINNE_1269: 5/5. J'ai tapissé mon moule avec des biscuits à la cuillère, trempés dans le jus des framboises allongé d'eau. Et c'était top! Tout le monde s'est régalé.

Charlotte aux fraises

Pour 6 personnes
Préparation 60 minutes | Réfrigération 6 heures

• 500 g de fraises • 1 citron • 140 g de sucre en poudre • 1 c. à soupe d'alcool de fraise • 6 feuilles de gélatine • 40 cl de crème liquide • 1 sachet de sucre vanillé • 26 biscuits à la cuillère

1 Préparez un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau et 80 g de sucre. Ôtez du feu et laissez refroidir, et ajoutez l'alcool de fraise. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. 2 Lavez et équeutez les fraises et mettez-en 8 entières de côté. Mettez les autres fraises dans un mixeur avec le jus de citron et mixez jusqu'à obtenir une purée lisse. Filtrez à l'aide d'une passoire afin de retenir les grains. 3 Prélevez un quart de ce coulis et chauffez-le doucement dans une casserole en y incorporant la gélatine essorée et le restant de sucre. Mélangez le coulis obtenu (chaud) avec le coulis froid. 4 Fouettez la crème liquide de façon à obtenir une chantilly. Ajoutez le sucre vanillé et réservez au frais. 5 Placez le récipient où se trouve le coulis dans un récipient plus grand rempli de glaçons. Remuez le coulis jusqu'à constater son épaississement. Ajoutez la chantilly en tournant délicatement. Laissez à température ambiante. 6 Coupez les 8 fraises mises de côté dans leur hauteur. Tapissez le fond et les parois du moule avec des biscuits trempés dans le sirop. Pour les parois : côté bombé contre le moule. 7 Versez un tiers de la crème puis parsemez de fraises coupées (la moitié). Couvrez du second tiers de crème, disposez le restant de fraises coupées. Terminez par le dernier tiers de crème, puis par une couche de biscuits. 8 Mettez du film plastique sur le plat et laissez au frais 6 heures

Recette proposée par Auyo_1

Sablés aux épices et amandes

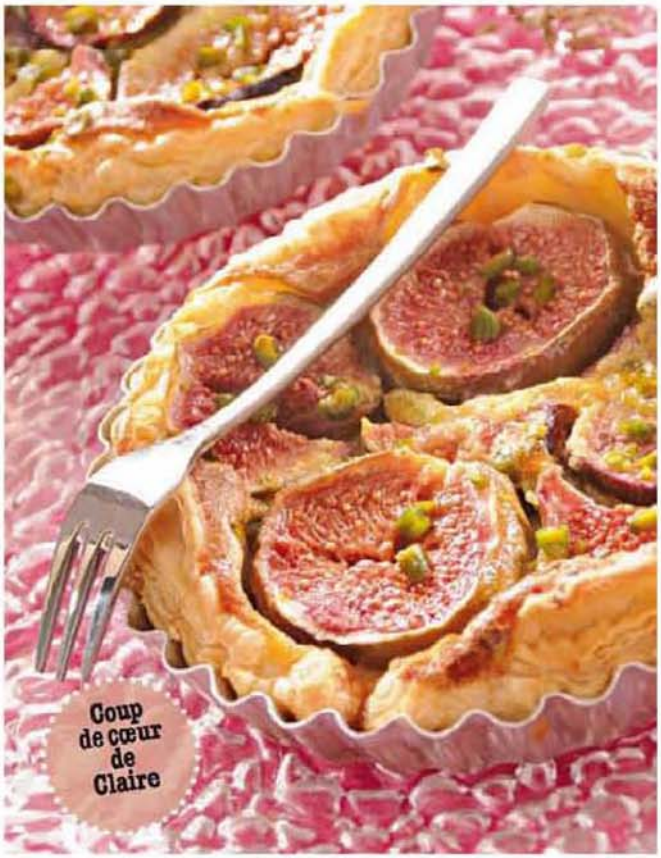
Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 10 minutes

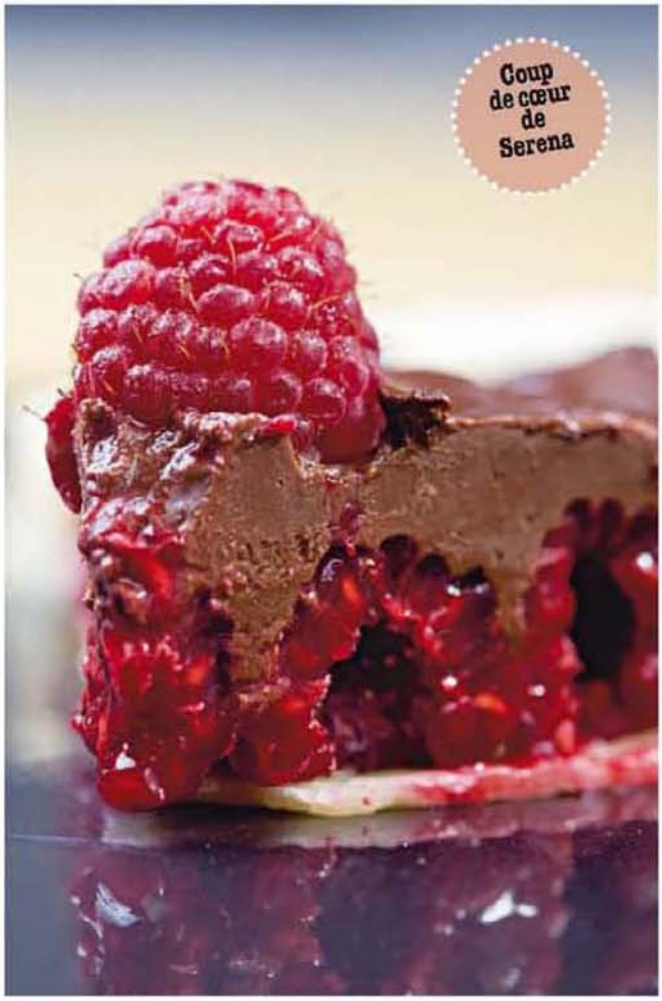
• 180 g de beurre mou • 3 c. à soupe de lait • 160 g de sucre roux • 300 g de farine • 5 g de levure chimique • 1 pincée de sel • 100 g d'amandes • 10 g de cannelle en poudre • 5 g d'anis en poudre • quelques pincées de gingembre en poudre • 5 g de noix de muscade en poudre • 2 clous de girofle pilés

1 Tamisez la farine et les épices. Travaillez le beurre et le sucre au batteur, puis ajoutez le lait et la farine tamisée en alternant. Formez une boule et étalez-la sur un plan fariné en un rectangle de 1 cm d'épaisseur. 2 Découpez-y des biscuits à l'emporte-pièce ou à la roulette. Insérez des amandes fendues dans les biscuits en appuyant légèrement et disposez-les sur une plaque à pâtisserie beurrée. 3 Faites-les cuire 10 minutes au four à th. 6/7 – 200 °C. 4 Une fois refroidis, dégustez-les ou rangez-les dans une boîte hermétique, ils se conserveront ainsi 2 à 3 semaines.

Recette proposée par Papa cuistot.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DANIÈLE_635 : 5/5 Je les range dans une boîte hermétique, ils se conservent très bien 2 à 3 semaines.





Tarte aux figues pistachée

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 30 minutes

- 1 pâte feuilletée
- 600 g de figues
- 100 g de pistaches hachées et non salées
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 100 g de beurre demi-sel mou

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Éliminez la petite queue des figues, et coupez-les en deux. Déroulez la pâte dans un moule à tarte. 2 Mélangez le sucre, le beurre, les pistaches et l'œuf. Répartissez cette crème sur la pâte feuilletée puis disposez les figues face coupée vers le haut. Enfournez et laissez cuire 30 minutes.

Recette proposée par celia_295.

L'AVIS DES INTERNAUTES
FOSNA : 5/5 Premier essai : avec du beurre au sel de Guérande, l'alliance sucrée-salée tout simplement divine. De plus, n'ayant pas de pistache hachée sous la main j'ai mis la même quantité de poudre de noisette… rien à redire ! Deuxième essai : avec de la poudre d'amande pour une version financier du gâteau… divin au sortir du four !

Tarte chocolat framboises

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

- 100 g de crème fraîche liquide
- 100 g de beurre mou
- 100 g de chocolat noir amer
- 1 c. à soupe de cacao
- 1 rouleau de pâte sablée prête à l'emploi
- 200 g de framboises

1 Préchauffez le four à th. 7. – 210 °C et beurrez un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Étalez la pâte sablée dans le moule. Piquez le fond. Recouvrez-le de papier aluminium et de haricots secs. 2 Enfournez pour 10 minutes, retirez les haricots et le papier et poursuivez la cuisson 5 minutes. Laissez refroidir. 3 Amenez la crème à ébullition avec le cacao. Retirez du feu et ajoutez le chocolat en petits morceaux. Fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez tiédir avant d'incorporer le beurre mou. 4 Répartissez les framboises sur le fond de tarte. Versez la crème au chocolat sur les framboises. Décorez de cacao et de framboises.

Recette proposée par Cathy la fée.

L'AVIS DES INTERNAUTES
FOSNA : 4/5 Faites décongeler les framboises longtemps à l'avance pour ne pas détremper la pâte.

Madeleines au cœur de pâte à tartiner

Pour 10 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 8 minutes

- 125 g de beurre demi-sel fondu
- 3 œufs
- 130 g de sucre roux
- 1 c. à soupe de miel
- 150 g farine
- ½ sachet de levure
- le zeste haché d'un citron
- 2 c. à soupe de pâte à tartiner

1 Préchauffez le four à th 6/7 – 200 °C. Fouettez à la main les œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la farine, la levure, le beurre fondu et les zestes de citron. Mélangez. **2** Beurrez les moules et remplissez-les à moitié. Avec une poche à douille (ou à défaut un sac de congélation dont on coupera un coin) remplie de pâte à tartiner, injectez un peu de pâte à tartiner sur chaque préparation. **3** Enfournez pour 8 minutes Surtout n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson au risque de voir la fameuse petite bosse retomber…

Recette proposée par Macarongirl

L'AVIS DES INTERNAUTES

FANNY_VR : 5/5 Excellentes pour le goûter d'un dimanche pluvieux ou ensoleillé d'ailleurs, car nous en referons avec plaisir… Concoctées avec mon fils. Elles ont reçu un franc succès. Texture et dosage des ingrédients parfaits.

le top des internautes

Génoise légère de ma grand-mère

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 35 minutes

- 5 œufs
- 125 g de sucre
- 30 g de farine
- 70 g de Maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à th. 5/6 – 175 °C. Mêlez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Mélangez avec une spatule jusqu'à ce que la pâte blanchisse et forme un « ruban ». 2 Ajoutez la farine, la maïzena et la levure (tamisez si besoin). Mélangez. Battez les blancs en neige avec la pincée de sel. Incorporez délicatement à la pâte. 3 Beurrez et farinez un moule rond (moule à manqué), versez-y la pâte. Faites cuire 35 minutes.

Recette proposée par aurelie_802.

L'AVIS DES INTERNAUTES

KIKINET400 : 5/5 Je fais cette recette depuis un moment et à chaque fois c'est un succès (surtout en base d'omelette norvégienne) je l'ai essayée aujourd'hui avec une plaque de chocolat fondue avant de mettre la farine. Les enfants l'ont appelé « le gâteau nuage ». Un régal !

index des recettes

Agneau de lait sauté au safran et au citron P 107
Amour de petit train d'anniversaire P 130
Aubergines à la parmesane P 108
Aubergines roulées à la mozzarella P 105
Aumônières aux noix de saint-jacques P 91
Bananes des îles craquantes P 135
Bananes flambées aux raisins secs P 136
Bananier P 133
Beignets de crevettes marinées P 93
Blanquette de lapin au riesling et aux girolles P 117
Blinis aux raisins secs P 133
Bœuf bourguignon rapide P 105
Bœuf braisé aux carottes P 109
Bouchées apéritives à la mexicaine P 90
Bouchées au chèvre P 89
Bouchées aux noix P 60
Bouchées vapeur porc crevettes P 94
Bricks au chèvre frais et à la tapenade P 82
Brochettes de bœuf mariné au pesto P 111
Brochettes de canard aux pêches P 109
Bûche aux amandes P 60
Bûche glacée aux cookies P 136
Cailles à la moutarde et au miel P 115
Cake « lendemain de raclette » P 89
Cake tendre chocolat banane P 131
Cannelés P 132
Cappuccino de cèpes, châtaignes et potimarron P 88
Chapon rôti aux mendiants P 55
Charlotte aux fraises P 139
Charlotte aux poires P 131
Cheesecake inratable P 127
Chili con carne facile P 110
Confiture bananes kiwis P 132
Crème brûlée au foie gras P 49
Croque-monsieur à l'italienne P 96
Crumble à la rhubarbe et aux fraises P 130
Crumble pommes framboises P 128
Curry de crevettes P 114
Épaule d'agneau à la menthe et riz aux raisins et pignons P 115
Feuilleté au jambon P 108
Filet de biche P 55
Filet de saint-pierre beurre à l'orange P 55
Filet mignon de porc au maroilles P 102
Filet mignon en croûte P 118
Filets de sole au lait de coco P 54
Financier minute P 129
Financiers aux framboises et citron vert P 126
Flan au crabe sauce ciboulette P 93
Fondant au chocolat aux copeaux de chocolat P 144
Gâteau au chocolat mi-cru mi-cuit P 125
Génoise à étages à la crème de framboise P 125
Génoise légère de ma grand-mère P 142
Gigot de sept heures P 106
Hachis Parmentier au potiron P 103
Homard grillé de Noël P 55
Huîtres chaudes aux échalotes et vin rouge P 48
Involtini de poulet P 100
Langoustines au curry et pâte feuilletée P 95
Lapin à l'aigre doux P 120
Lasagnes aux courgettes et au chèvre P 103
Le nouveau gâteau au chocolat P 136
Les gaufres à la bière de tata Dédé P 134
Lotte aux tomates, pignons et amandes P 110
Macarons au chocolat P 144
Madeleines au cœur de pâte à tartiner P 141
Mascarpone glacé P 138
Meringue pour les nuls P 124
Mignardises de marshmallows décorés P 59
Minibrochettes de poulet à la coriandre et au citron P 94
Moelleux à la rhubarbe P 124
Moelleux au chocolat P 144
Moules farcies au beurre d'amandes P 86
Moussaka version Céline P 116
Mousse blanche à la gelée passion P 59
Mousse rose à la betterave P 82
Muffins au chocolat P 144
Œufs de caille truffés en gelée P 48
Palmiers à la tapenade P 92
Papillotes de poulet à l'italienne P 107
Part de gâteau au chocolat P 144
Pashtida aux courgettes P 97
Petits bavarois à la framboise P 138
Petits biscuits de Noël P 126
Petits-beurre à l'amaretto et au chocolat blanc P 60
Poires pochées au vin P 128
Poivrons farcis aux aubergines et aux anchois P 101
Pommes suprises P 86
Pot-au-feu de Noël au foie gras P 54
Poulet à la moutarde, à l'estragon et aux champignons P 101
Poulet au curry et noix de coco P 120
Poulet aux noix de cajou et ananas P 116
Quiche tatin P 81
Rillettes aux deux saumons P 90
Rôti de porc aux pruneaux P 118
Rouleaux de saumon fumé et algues P 49
Sablés aux épices et amandes P 139
Saint-jacques au curry et pommes paillasson P 54
Salade de homard et mangue P 49
Salade de jeunes pousses P 29
Salade folle de magret et copeaux de foie gras P 49
Salade grecque à l'origan P 83
Salade tropicale de crevettes à l'ananas et à la coriandre P 96
Saucisson brioché facile et rapide P 111
Saumon au beurre d'épices douces P 114
Saumon en gelée P 48
Saumon frais mariné P 91
Sauté de porc au cidre P 112
Sauté de veau de Lisbonne P 113
Soufflé glacé au chocolat blanc, miel et amande P 59
Soupe de fraises P 135
Soupe haricots blancs chorizo P 98
Sushis au saumon P 28
Tagliatelles carbonara P 113
Tajine de courgettes, patates douces et raisins secs P 119
Tarte au chèvre et aux poireaux P 88
Tarte au citron meringuée P 123
Tarte aux figues pistachée P 140
Tarte chocolat framboises P 140
Tartelette d'aubergine et tomate séchée au saint-maure de Touraine P 102
Terrine de canard noisettes et pistaches de Brigitte P 87
Terrine de chèvre aux poivrons et à la tapenade P 81
Terrine de courgette au saumon P 84
Thon à la ratatouille confite P 117
Tiramisu aux fruits rouges P 29
Tiramisu P 122
Toasts fondants d'époisses sur pain d'épices P 83
Tuiles au chocolat et aux pistaches P 144
Velouté de carotte au cumin P 84
Verrine chocolat-spéculoos P 144
Verrine fraîcheur avocat pamplemousse P 80

Fondant au chocolat et copeaux

Tuiles au chocolat et pistaches

Part de gâteau au chocolat

Moelleux au chocolat

Muffins au chocolat

Macarons au chocolat

Verrine chocolat-spéculoos

Fondant au chocolat aux copeaux de chocolat

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 35 minutes
• 200 g de chocolat • 6 œufs • 150 g de beurre • 200 g de farine • 150 g de sucre • 1 sachet de levure chimique • sel
Pour les copeaux de chocolat:
• 100 g de chocolat noir

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Cassez le chocolat dans un saladier. Ajoutez le beurre en parcelles et faites fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Laissez tiédir. **2** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Incorporez les jaunes, l'un après l'autre dans le chocolat. **3** Ajoutez le sucre, la farine et la levure et mélangez. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation en soulevant la masse. **4** Beurrez un moule et versez-y la préparation. Enfournez pour 35 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir, puis démoulez. Râpez le chocolat en copeaux avec un couteau économe et parsemez-en le gâteau.

Tuiles au chocolat et aux pistaches

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 10 minutes
• 2 blancs d'œufs
• 30 g de beurre
• 50 g de sucre
• 50 g de farine
• 40 g de cacao en poudre
• 20 g de pistaches nature mondées et concassées

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Faites fondre le beurre. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, la farine, le cacao et les pistaches concassées. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte souple. **2** Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Remplissez une cuillère à soupe de pâte et étalez-la en rond avec le dos de la cuillère. Recommencez avec le reste de pâte en espaçant bien les ronds de pâte. **3** Enfournez pour 10 minutes. Sortez la plaque du four, décollez les tuiles avec une spatule en métal et posez-les aussitôt sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme. Laissez refroidir.

Part de gâteau au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 35 minutes
Attente 1 heure
Pour le gâteau:
• 125 g de chocolat noir • 4 œufs • 50 g de beurre • 90 g de sucre glace • 3 c. à soupe de farine • sel
Pour le glaçage:
• 40 g de chocolat noir
• 4 c. à soupe de crème liquide

1 Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le à fondre avec le beurre dans une casserole à feu très doux. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. **2** Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Ajoutez les jaunes un à un dans le chocolat tiède et mélangez. Ajoutez le sucre et la farine et mélangez. **3** Fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les à la préparation et soulevant la masse. Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. **4** Tapissez un moule à manqué de papier sulfurisé. Versez-y la préparation. Faites cuire 25 minutes. Laissez refroidir. **5** Préparez le glaçage: cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, ajoutez la crème liquide et faites chauffer sur feu doux en mélangeant. Versez sur le gâteau en lissant le dessus. Laissez refroidir une heure avant de servir.

Moelleux au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 12 minutes
Attente 1 heure
• 200 g de chocolat noir à 70 % + 6 carrés
• 4 œufs • 150 g de beurre
• 150 g de sucre semoule
• 50 g de farine • sel

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Beurrez six moules à muffins ou des ramequins. **2** Dans un saladier, faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec le beurre en parcelles. Dans un autre grand saladier, fouettez vivement les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la farine et mélangez bien. **3** Ajoutez le mélange chocolat/beurre fondu en remuant. Remplissez les moules à moitié de préparation. Posez un carré de chocolat au centre et recouvrez du reste de la pâte. **4** Enfournez pour 12 minutes. Démoulez dès la sortie du four et servez aussitôt.

Muffins au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 25 minutes
Repos 2 heures
• 200 g de chocolat noir • 1 œuf
• 120 g de beurre • 30 cl de lait
• 250 g de farine de froment tamisée • 150 g de sucre
• 1 sachet de levure • sel

1 Coupez le beurre en parcelles dans un saladier et laissez ramollir. Faites tiédir à feu doux le lait dans une casserole. **2** Mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajoutez le jaune d'œuf dans le saladier. Mélangez

en versant progressivement le lait tiédi, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrez d'un linge et laissez reposer 2 heures. **3** Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Ajoutez le beurre ramolli et mélangez. Montez le blanc en neige avec une pincée de sel et incorporez-le. Versez la pâte dans les caissettes. **4** Enfournez pour 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille. Servez froid

Macarons au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes (la veille)
Cuisson 13 minutes
• 160 g de blancs d'œufs
• 200 g de sucre glace
• 200 g de sucre en poudre
• 180 g de poudre d'amandes
• 30 g de cacao en poudre
Pour la ganache : • 250 g de chocolat noir • 70 g de beurre
• 20 cl de crème liquide

1 La veille, préparez la ganache : cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Portez la crème liquide à ébullition, versez-la sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu. Ajoutez le beurre en parcelles et mélangez. Laissez refroidir, puis réservez au frais. **2** Le lendemain, tamisez la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao. Faites chauffer 8 cl d'eau et le sucre en poudre dans une casserole. Plongez un thermosonde dans le sirop et contrôlez la température qui doit atteindre 110 °C. **3** Montez 80 g de blanc d'œuf en neige, versez en filet le sirop et continuez de battre. Préchauffez le four à th. 5 – 150 °C. Ajoutez le reste des blancs battus à la poudre d'amandes, au cacao, au sucre glace tamisés et mélangez. Puis incorporez la meringue et mélangez pour détendre la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse un ruban. **4** Garnissez une poche à douille de 8 mm. Réalisez des petites boules régulières et bien espacées. **5** Enfournez pour 13 minutes. Laissez refroidir. Montez les macarons en les garnissant de ganache à l'aide d'une poche à douille. Posez les macarons dans une boîte ou dans un plat.

Verrine chocolat-spéculoos

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 8 minutes
Réfrigération 3 heures
Pour la mousse aux spéculoos
• 200 g de chocolat noir
• 4 c. à soupe de lait
• 6 œufs • 6 spéculoos • sel
Pour la crème au chocolat :
• 100 g de chocolat noir
• 10 cl de crème liquide

1 Préparez la crème au chocolat : faites bouillir la crème liquide 3 minutes dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez pour obtenir une crème lisse, et répartissez-la dans 6 verrines. Laissez tiédir et placez au frais. **2** Préparez la mousse au chocolat : cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, ajoutez le lait. Faites fondre sur feu doux en remuant jusqu'à obtention d'une pâte lisse et versez-la dans un saladier. **3** Séparez les blancs des jaunes d'œufs et incorporez les jaunes un par un dans le chocolat fondu en mélangeant bien entre chaque œuf. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont bien fermes, incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat en les soulevant la masse pour ne pas casser les blancs. Répartissez la mousse dans les verrines. **4** Placez au frais pendant 3 heures. Au moment de servir, émiettez un spéculoos par verre sur la mousse au chocolat. Servez aussitôt.

Marmiton

Marmiton.org

CONCEPTION ET RÉALISATION
Publications Grand Public

COMITÉ ÉDITORIAL MARMITON
Christophe Duhamel, Anne-Laure Vincent, Stéphanie Hauville, Peggy Lee et Romy Ducoulombier

RÉALISATION
Com-Presse 6 rue Tarnac 47220 Astaffort Tél. 05 53 48 17 60

ÉDITION
PGP/Axel Springer France
Président : Robert Sandmann
DGA des Publications : Nicolas Sauzay
Directrice d'édition : Stéphanie Hauville

Fabrication : Bruno Matillat
Diffusion, promotion et réassort : Sandra Meneghini **Tél. 01 45 19 59 37**

Impression : Maury Imprimeurs Zone Industrielle - RN 152 45300 Manchecourt
Photogravure : Com-Presse, Point 4 Paris
Distribution : Presstalis

PUBLICITÉ
Groupe Aufeminin.com
Tél. 01 53 57 79 00
Présidente directrice générale : Marie-Laure Sauty de Chalon
Directrice générale de la régie : Agnès Alazard-Rool
Directrice de publicité : Karine Rielland

Marmiton Magazine est édité par PGP SAS
68 rue Marjolin 92300 Levallois
Actionnaire principal : Axel Springer France
Directeur de la Publication : Robert Sandmann
CPPAP : en cours
ISSN : en cours
Dépôt légal : novembre 2010

Remerciements aux équipes de Marmiton et de Com-Presse ainsi qu'à Pierre Hussenot, Pierre Cabannes, Héline Crabeil, Gilles Bismuth, Gaëlle Barouillet, Didier Gustin, et à tous les «Marmitonautes»

Contact :
marmitonmag@axelspringer.fr

CRÉDITS PHOTOS
Couverture : Roulier/ Turiot / Sucré Salé

P6, 22 : Gaëlle Barouillet
P8, 9, 11, 12, 13, 20, 58, 137 : Amiel / Sucré Salé
P10 : Mauritius / Photononstop
P12, 134, 143 : Mallet / Sucré Salé
P12 : Camilla Watson / John Warburton-Lee Photography / Photononstop
P12 : Brian Cruickshank / Lonely Planet Images / Photononstop
P12 : Bartuccio Antonino / Sime / Photononstop
P12 : Minden / Sucré Salé
P14, 20, 47, 99, 108, 114, 120 : Roulier / Turiot / Sucré Salé
P15 : Medina / Sucré Salé
P16, 121, 132 : Kettenhofen / Sucré Salé
P18 : Hammond / Sucré Salé
P19 : Poisson d'avril / Sucré Salé
P20 : Subiros / Sucré Salé
P20, 43, 44, 91, 113 : Desgrieux / Sucré Salé
P22 23 : marmiton.org
P25, 26-27, 30-31 : Ziga Rajic
P25, 26-27 Jean Claude Lajoue,
P25, 29 : Leser / Sucré Salé
P25, 33 : M. Bruno
P25, 39 : Vanessa Von Zitzewith
P28 : Manceau / Sucré Salé
P28 : Carrefour
P28 : Chef la recette / Julien Knaub / M6
P28, 43 Rivière / Sucré Salé
P28 : Jag-cz / Fotolia
P29 : Nicoloso / Sucré Salé
P32 : Virginie Klecka
P32 : Palis
P32 : Villard / SIPA
P32 : Jeff Nalin
P33 : Greg Soussan
P34 : Stockbite / Thinkstock
P34 : Unclesam / Fotolia
P34 : Simone Van den Berg / Fotolia
P34 : Jupiter images / Thinkstock
P34 : Andre / Fotolia
P34 Getty images / Dynamic Graphics / Thinkstock
P34 : Marc Hericher / Fotolia
P34 : Michel Blann / Thinkstock
P35 : Michel Blann / Thinkstock
P36, 42 : Thnkstock
P38 : Studio / Sucré Salé
P41 : Dieterien / Sucré Salé
P42 : Foodfolio / Sucré Salé
P42 : Monkey Business / Fotolia
P42 : Food & Drink / Sucré Salé
P42 Amiel / Sucré Salé
P42 : AGfoto / Fotolia
P42 : Monoprix Cupcakes
P42 : Stéphane de Sakutin / AFP Creative / Photononstop
P42, 43, 46, 51, 52, 53, 56, 79 ; 85, 115 : Marielle / Sucré Salé
P43 : Fleurent / Sucré Salé
P43 : Arka / Fotolia
P43 : Buche Monoprix
P :44, 45, 50, 98, 112 : Bagros / Sucré Salé
P47, 57, 81, 110, 113, 126 : Viel / Sucré Salé
P47, 95, 102, 103, 121, 133, 141 : Bilic / Sucré Salé
P50 : Fleurent / Sucré Salé
P53, 58 : Veigas / Sucré Salé
P58 : Thys / Supperdelux / Sucré Salé
P61, 63, 66, 68, 70, 73, 74 : Gilles Bismuth / Envie de Dire
P61, 64 : Marielys Lorthios
P61, 76 : Stéphane de Bourgies
P80-140 : Marmiton.org
P82, 90 : 79 ; / Sucré Salé
P84, 89 : Duca / Sucré Salé
P79, 87, 106 : Amon / Sucré Salé
P88 : Hall / Sucré Salé
P92, 101 : Sirois / sucré Salé
P93 : Muriot / Sucré Salé
P86 : Caste / Sucré Salé
P79, 97 : Bono / Sucré Salé
P98 : Janssen / Sucré Salé
P104 : Poisson d'avril / Sucré Salé
P109 : Studio / Sucré Salé
P111 : Caste / Sucré Salé
P114 : Norris / Sucré Salé
P99, 116, 119 : Fénot / Sucré Salé
P117 : Czap / Sucré Salé
P118 : Lawton / Sucré Salé
P122 : Nurra / Sucré Salé
P123 : Foodfolio / Sucré Salé
P124 : Food & Drink / Sucré Salé
P121, 127 : Guedes / Sucré Salé
P129 : Hammond / Sucré Salé
P130 : Leprêtre / Sucré Salé
P138 : Riou / Sucré Salé
P139 : Nurra / Sucré Salé

happy birthday marmiton

Que ferais-je sans toi quand je suis en panne d'inspiration ? Bon anniversaire à l'incontournable site de cuisine et de partage !! B
Karen

Merci Marmiton !
Une mine d'or pour les recettes et un site internet très bien fait.
Carine

Joyeux anniversaire Marmiton !

Joyeux anniversaire Marmiton !!! On ne sait pas quoi faire, une idée, une envie, Marmiton est là pour nous aider.
Sandrine

Bientôt 10 ans c'est pas vieux, mais qu'est-ce que ça a fait des heureux... Le nombre de palais régalés n'attend pas le nombre des années !!! Bon anniv' Marmiton !
Christine

I ♥ Marmiton !

HEUREUX ANNIVERSAIRE A CEUX QUI NOUS DONNENT ENVIE DE CUISINER !!!!!
NATHALIE

Le meilleur de tous les sites de cuisine qui existent !!!
Joyeux anniversaire
Orlane

Marmiton a quand même révolutionné notre quotidien ! Plus rien d'impossible, on trouve toujours la recette qu'il nous faut.
Sandrine

Joyeux Anniversaire Marmiton, pas une semaine ne se passe sans toi !
Alice

Avec Marmiton c'est que du bon alors bon anniversaire !!!
Angélique

1000 recettes

TÉLÉCHARGEZ iGOURMAND DÈS MAINTENANT SUR "L'APP STORE"

Devine qui vient dîner ?

RETROUVEZ LES APPLICATIONS *iGourmand* POUR iPHONE & iPOD TOUCH

Une fois téléchargés sur votre iPhone ou iPod Touch, les carnets de recettes iGourmand et leurs superbes photos sont disponibles sans connexion internet. Une envie de chocolat, des amis à l'improviste ? Consultez vite iGourmand, vous y trouverez instantanément de savoureuses recettes pour tous les goûts et tous les jours. Plus d'informations sur www.igourmand.fr

iGOURMAND, DES APPLICATIONS DU MAGAZINE Vie pratique Gourmand

Parce qu'elle est faite exclusivement à base de lait de Normandie, la crème entière épaisse Elle&Vire a le bon goût d'une onctueuse crème épaisse. Et grâce à son emballage fraîcheur hermétique qui la protège de l'air et de la lumière, elle reste fraîche plus longtemps qu'une crème épaisse dans un emballage classique.

C'est pourquoi elle est si délicieuse et idéale aussi bien pour la dégustation à cru que cuisinée dans vos plats chauds. Venez découvrir toutes nos recettes sur www.elleetvire.com